

AZEITE VIRGEM EXTRA

Quinta do Javali Azeite gourmet



Azeite de quinta, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas por varejamento, provenientes de oliveiras das variedades características do Douro existentes na Quinta do Javali. Após a apanha as azeitonas são acondicionadas em caixas próprias para o efeito, transportadas para o local de limpeza e seleção, e de seguida é feita a extração do azeite. Todo o processo desde a apanha até à extração é feito em menos de 24h permitindo assim obter um azeite de alta qualidade.

Notas de prova

Azeite frutado com sensações verdes, erva, folha de oliveira e casca de amêndoa verde. Na boca encontramos sabores a nozes e frutos secos, com algum picante e amargor. Persistente.

Origem: Douro

Garrafa: 500ml

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100ml	
Energia:	3374 Kj/821 Kcal
Lípidos:	91,2 g
dos quais saturados:	16,1 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Análises físico-químicas:

- Acidez: 0,10%
- Ceras: 55,9
- Índice de peróxidos: 8,5

Análise espectrofotométrica:

- K232: 1,72
- K268: 0,13
- ΔK: 0,00

