

AZEITE VIRGEM EXTRA

Quinta do Javali Azeite Maria Luisa



Azeite de quinta, produzido em quantidade limitada, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas à mão das oliveiras das variedades verdeal, madural, cobrançosa e bical existentes na Quinta do Javali. Para conseguirmos a mais alta qualidade deste azeite as n/ azeitonas são apanhadas muito cedo quando o seu teor de antioxidantes é mais alto e a extração, após criteriosa selecção das azeitonas, é feita no próprio dia da apanha das mesmas.

Notas de prova

Azeite harmonioso e complexo com aroma frutado e intenso a casca de amêndoa verde, casca de banana verde, nozes e tomate maduro. No palato, denso com atributos de nozes e frutos secos, amargo equilibrado e picante persistente.

Origem: Douro

Garrafa: 500ml

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100ml	
Energia:	3374 Kj/821 Kcal
Lípidos:	91,2 g
dos quais saturados:	15,4 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Análises físico-químicas:

- Acidez: $\leq 0,1\%$
- Ceras: 69,6
- Índice de peróxidos: 5,8

Análise espectrofotométrica:

- K232: 1,71
- K268: 0,14
- ΔK : 0,01

