

HERDADE GRANDE

AZEITE HERDADE GRANDE

PAÍS Portugal | REGIÃO Alentejo Interior

Categoria Azeite Virgem Extra

Variedades de Azeitona: Arbequina e Arbosana

Cor Amarelo Dourado ou Esverdeado

PRODUTOR António Manuel Baião Lança



Azeite Virgem Extra

O Azeite Virgem Extra é um azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

Formas de Utilização/Consumo

O equilíbrio harmonioso de atributos, confere-lhe elegância para temperar saladas, açordas, doces e outras iguarias.

Análise Sensorial

Resulta da combinação harmoniosa de azeitonas de diferentes variedades. Apresenta boa complexidade de aromas e um equilíbrio de amargo, picante e doce, que lhe transmite excelente harmonia

Condições de conservação e Durabilidade

Deve ser mantido ao abrigo da luz e do calor. Máximo de 18 meses, após a data de extração.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Acidez (%)		0.21
Índice de Peróxidos (meqO2/kg)		6.4
Cêras (mg/kg)		64.5
Absorvância	K232	1.52
	K268	0.11
	Δk	0.00

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (POR 100 ml)

Energia	821 kcal (342 kJ)
Lípidos dos quais:	91.2 g
Saturados	13.1g
Hidratos de Carbono dos quais	0 g
Açúcares	0 g
Proteína	0 g
Sal	0 g

HERDADE
GRANDE