

Azête

Apresenta aroma de grande frescura, com intenso frutado como fruta verde e sensações herbáceas. No paladar apresenta-se amargo e levemente picante.

It presents an aroma of great freshness, with intense fruitiness like green fruit and herbaceous sensations. On the palate it is bitter and slightly spicy.

Serviço: A utilização do Azeite Virgem não carece de nenhuma preparação ou tratamento. É consumido em cru em saladas e entradas ou cozinhado com alimentos que condimenta. As características aromáticas e nutricionais do Azeite Virgem recomendam-no em qualquer dieta, incluindo crianças, idosos e população de risco.

Service: The use of virgin olive oil does not require any preparation or treatment. It is eaten raw in salads and starters or cooked with food it is seasoning. Aromatic and nutritional characteristics of virgin olive oil recommended in any diet, including children, the elderly and at-risk population.

Viticultura/Viticulture:

Artur Estêvão

AZEITE VIRGEM EXTRA
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Cobrançosa

Acidez/Acidity: 0.2 (máx)

Índice de Peróxidos/Index of Peroxides: (meq. O₂ Kg⁻¹) – 20 (máx.)

Absorvência K232/Absorbance K232: 2,50 (máx.)

Absorvência K270/Absorbance K270: 0,22 (máx.)

Extração contínua por centrifugação a frio. Azeite não filtrado.

Continuous centrifuge cold. Unfiltered.

