



FICHA TÉCNICA

AZEITE VIRGEM EXTRA

50 CL

Azeite Virgem Extra Flôr de Sal & Louro

Extra Virgin Olive Oil Fleur de Sel & Bay Leaf
50 CL



Código	Code	704027
País de origem	Home country	Portugal
Região	Region	Alentejo
Descrição	Description	Azeite Virgem Extra de categoria de superior, obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. <i>Extra Virgin Olive Oil of superior category obtained directly from olives solely by mechanical processes.</i> Azeite Virgem extra, Flôr de Sal e Louro <i>Extra Virgin Olive Oil, Fleur de Sel and Bay Leaf</i>
Ingredientes	Ingredients	50% Galega e 50% Picual
Variedades azeitonas	Olive Varieties	
Apresentação	Presentation	Garrafa de vidro 50 CL Glass bottle 50 CL
Conservação	Preservation	Conservar ao abrigo da luz e do calor Store away from light and heat

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Valor energético (100g)	Energetic value (100g)	3724 KJ = 890 Kcal
Proteínas (g)	Proteins (g)	0.0
Hidratos de carbono (g)	Carbohydrates (g)	0.0
Lípidos (g)	Lipids (g)	99
Saturados (g)	Saturated (g)	15
Monoinsaturados (g)	Monounsaturated (g)	74
Polinsaturados (g)	Polyunsaturated (g)	10
Colesterol (g)	Cholesterol (mg)	0.2
Vitamina E (g)	Vitamin E (g)	15

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidez máxima	Maximum acidity	0.6°
Índice de peróxidos (meq O2/kg)		<= 20
Peroxide Index (meq O2/kg)		
Teor de Ceras (mg/Kg)		<= 150
Waxes content (mg/Kg)		
Absorvência K232	Absorbance K 232	<= 2.50
Absorvência K270	Absorbance K270	<= 0.22
Delta K	Delta K	<= 0.01

Características	Features	O Adega Mayor - Flôr de Sal & Louro é um azeite condimentado com flôr de sal e louro, numa mistura de sabor tradicional suave e notas de legumes. <i>The Adega Mayor - Fleur de Sel & Bay Leaf is an olive oil flavored with fleur de sel and bay in a mixture of traditional mild flavor and notes of vegetables.</i>
Validade	Validity	18 meses 18 months
Observações	Remarks	Se o azeite coalhar, deverá ser exposto a uma temperatura ambiente mais elevada, sem qualquer prejuízo para a qualidade do produto. <i>If the olive oil curdle it should be exposed to a higher ambient temperature without any damage to the quality of the product.</i>



Código	Code
50 CL	704027
Unidade/paleta	Bottles per pallet
50 CL	720
Caixas/paleta	Boxes per pallet
50 CL	60
	EAN
50 CL	5607623006607
	ITF
50 CL	35607623006608