

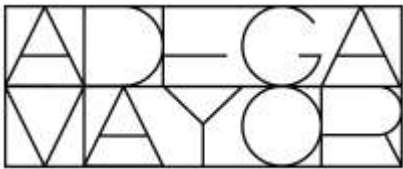


FICHA TÉCNICA

AZEITE VIRGEM EXTRA

3 L

Azeite Virgem Extra



Extra Virgin Olive Oil
3 L

Código	Code	704028
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 <i>Extra virgin olive oil</i>
Ingredientes	Ingredients	Carrasquenha, Picual, Cobrançosa, Maçanilha, Azeiteira, Arbequina e Blanqueta
Variedades azeitonas	Olive Varieties	
Apresentação	Presentation	Garrafão de PET 3 L Jug PET 3 L
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)	Peroxide Index (meq O2/kg)	<= 20
Teor de Ceras (mg/Kg)	Waxes content (mg/Kg)	<= 150
Absorvência K232	Absorbance K 232	<= 2.50
Absorvência K270	Absorbance K270	<= 0.22
Delta K	Delta K	<= 0.01



Características	Features	Azeite Virgem Extra, complexo, ligeira a medianamente frutado, de azeitonas fundamentalmente maduras. Com notas suaves de verde folha de oliveira e marcadas de alfarroba, este Azeite é ligeiramente amargo e picante, com um final de boca persistente de frutos secos, nomeadamente cajú torrado. <i>Extra Virgin Olive Oil, complex, light to medium fruity, essentially from ripe olives. With hints of green olive leaf and marked notes of carob, this olive oil is slightly bitter and spicy, with a lingering aftertaste of dried fruit, namely roasted cashew nuts.</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
3 L	704028
Unidade/paleta	Bottles per pallet
3 L	144
Caixas/paleta	Boxes per pallet
3 L	36
	EAN
3 L	5607623006577
	ITF
3 L	45607623006575