



## FICHA TÉCNICA AZEITE VIRGEM EXTRA 2L / 5L CASAL CATARINO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Denominação: Denominação de origem controlada.

Ano Colheita: 2018

Origem: Portugal

Solo: Xistoso    Altitude: > 500m    Olivais: + 100 anos

Colheita: Manual

Região: Douro

Extração: Frio

Clima: Continental

### PROVA

Cor: Verde amarelado.

Paladar: Fresco, ligeiramente amargo e picante com um final agradável a frutos secos.

Aroma: Frutado de azeitona verde e maduro com notas de erva, fruta e folha.

### MODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e ao abrigo da luz.

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (valores médios por 100g)

Energia (Kj/ Kcal) | 3421/821

Lípidos (g) | 91,2

Dos quais saturados (g) | 13,1

Hidratos de Carbono (g) | 0

Dos quais açúcares (g) | 0

Proteínas (g) | 0

Sal (g) | 0

### PARÂMETROS DE QUALIDADE

Acidez Máx. (%) |  $\leq 0,4$

Índice de Peróxidos (%) |  $\leq 20$

Ceras (mg/kg) |  $\leq 150$

K232  $\leq 2,0$

K268  $\leq 0,20$

$\Delta K$   $\leq 0,01$