



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 (%) | ≤ 20

Ceras (mg/kg) | ≤ 150

K232 $\leq 2,0$

K268 $\leq 0,20$

ΔK $\leq 0,01$