

Casados Poços

Azeite Biológico Virgem Extra



Ficha Técnica Azeite Premium

Origem

- Região: Beira Interior
- Sub Região: Beira Alta
- Solo predominante: Xistoso
- Método de colheita: Apanha mecânica em oliveiras centenárias
- Produção: Biológica certificada

Transformação

- Azeite de categoria superior, com carácter beirão, obtido unicamente por processos mecânicos. Prensado a frio a partir de azeitonas das variedades carrasquinha, cornicabra e verdeal, provenientes de oliveiras centenárias de produção biológica.

Características

- Acidez: $\leq 0,1\%$
- Cor: Esverdeada
- Sabor: Frutado maduro com notas de maçã verde e folha de figueira
- Final: Picante
- Sem aditivos nem conservantes
- Durabilidade: 2 Anos

Parâmetros Técnicos de Qualidade

- Acidez máxima $\leq 0,1$
- Índice de peróxidos $11,0 \pm 2,5$
- K232 $1,88 \pm 0,15$ • K268 $0,15 \pm 0,01$ • ΔK $-0,01 \pm 0,01$ • Ceras 32 ± 8

Tamanho 200ml em Lata	Tamanho 500ml em Lata	Tamanho 250ml em Garrafa	Tamanho 500ml em Garrafa	Tamanho 750ml em Garrafa
Embalamento Caixa de cartão 33x200ml	Embalamento Caixa de cartão 12x500ml	Embalamento Caixa de cartão 24x250ml	Embalamento Caixa de cartão 12x500ml	Embalamento Caixa de cartão 12x750ml