



DOM VICENTE *Azeite Virgem Extra*



Região
Dão



Variedade
Galega e outras



Produção

Azeite Virgem Extra, produzido maioritariamente a partir da variedade Galega, oriunda de olival tradicional com oliveiras centenárias da Quinta Dom Vicente.

A colheita é efetuada manualmente, tendo em conta a preservação da estrutura da árvore, seguindo a azeitona diretamente para o lagar em caixas próprias.

Não é aproveitada qualquer azeitona que esteja no chão.

O Azeite é extraído unicamente por meios mecânicos a baixas temperaturas (menos de 30º) em lagar com moinho, de onde é posteriormente realizada uma extração contínua em duas fases.

O processo de decantação dura entre dois a três meses.



Gastronomia

Azeite de características organolépticas suaves e complementar a alimentos de sabores intensos.

Ideal para temperar saladas, legumes e peixes delicados.



Notas de Prova

Azeite muito perfumado a fruta fresca, notas delicadas a flores e notas intensas de maça. De sabor doce, ligeiramente picante e um pouco amargo com final de boca persistente a frutos secos.



Detalhes Técnicos

Acidez: 0,2



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 3489kj/834kcal

Lípidos: 97,9g | dos quais saturados: 13,1g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0g | dos quais

açúcar: 0g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa: 5 600288 815560

Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas