



## AZEITE – OLIVAL DO CONDE DE SAFIRA

500ML



|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Classificação</b>            | Azeite Virgem Extra   |
| <b>Região</b>                   | Alentejo  |
| <b>Varietades</b>               | Arbequina, Picual e Cobrançosa  |
| <b>Processo</b>                 | Azeite extraído a temperaturas controladas  |
| <b>Notas de Prova</b>           | Azeite suave, equilibrado, ligeira a medianamente frutado, com notas suaves de verde folha de oliveira e maçã, ligeiramente amargo e picante, com um final de boca de frutos secos, nomeadamente amêndoas, e alguma persistência. |
| <b>Consumo</b>                  | Utilizado para diversas aplicações culinárias como seja tempero, incorporação em cozinhados e também para fritura.  |
| <b>Longevidade</b>              | 18 meses  |
| <b>Condições de conservação</b> | Deve ser mantido ao abrigo da luz em local fresco e longe de produtos com cheiros intensos.   |

### Características do Produto

- **Produto 100% lipídico**
- **Acidez (% Ac.oleico livre) = <0,3%**
- **Índice de peróxidos (mEq O<sub>2</sub>/kg) = <10**
- **Análise Sensorial: M<sub>frutado</sub> ≥ 0; M<sub>defeito</sub> = 0**
- **K<sub>270</sub> = 0,20**
- **K<sub>232</sub> = 2,00**
- **Viscosidade: 84 mPa.s (84 cP)**
- **Temperatura de armazenagem: ambiente**