Ficha Técnica de Azeite Virgem Extra

Quinta da Terra

Confiança

Região: Ribatejo.
Solos: Calcários.
Olival: Intensivo.
Variedades: Cobrançosa e Galega.
Apanha: Feita de forma mecanizada.
Acidez: 0,3
Extração: Efetuada em lagar equipado com as mais avançadas tecnologias, as quais permitem uma laboração a baixas temperaturas e um reduzido tempo entre a colheita da azeitona e a extração do azeite. Produto não sujeito a filtragem, podendo apresentar ligeiro deposito.
Aroma e sabor: Frutado Médio, com leve amargo e suave picante.
Consumo: Excelente para temperar e confeccionar peixes e carnes, legumes, massas e pratos tradicionais.
Durabilidade aconselhada: 18 meses após a sua produção.
Embalagem: Garrafa de vidro âmbar com 250ml de capacidade e garrafão Pet âmbar com 5lt de capacidade.
Conservação: Conservar em local seco ao abrigo da luz e do calor. Por ser um produto natural, pode apresentar turvação e coalhar em temperaturas baixas.



Contatos: 938135498
quintadterra@gmail.com