Ficha Técnica de Azeite Virgem Extra Biológico

Quinta da Terra

Galega Nova *Monovarietal Bio*



Variedade: Galega
Acidez: 0,3
Aroma e sabor: Frutado Verde Médio, Picante e Amargo Médios.
Região: Ribatejo.
Solos: Calcários.
Olival: Tradicional de Sequeiro.
Apanha: Manual, utilizando a técnica do varejamento e ripagem.
Extração: Efetuada em Lagar de Quinta, na qual permite uma laboração a frio e um reduzido tempo entre a colheita da azeitona e a extração do azeite. Produto não sujeito a filtragem, podendo apresentar ligeiro deposito.
Consumo: Ideal para degustação, servido a frio como aperitivo em pão, torradas, queijos frescos, em entradas e sobremesas.. Excelente para temperar a cru pratos diferenciados.
Durabilidade aconselhada: 18 meses após a sua produção.
Embalagem: Garrafa de vidro transparente com 500ml de capacidade.
Conservação: Conservar em local seco ao abrigo da luz e do calor. Por ser um produto natural não filtrado, pode apresentar turvação e coalhar em temperaturas baixas.

Contatos: 938135498
quintadterra@gmail.com

APOAC Olivedos do Carso 2025

PT Bio - 04
Agricultura Portugal