

VALLE DA FONTE AZEITE VIRGEM EXTRA “BIOLÓGICO”

FICHA TÉCNICA

REGIÃO: TRÁS-OS-MONTES
MENÇÃO FACULTATIVA: BIOLÓGICO
VARIEDADES: Cobrançosa (60%), Madural (20%), Verdeal Transmontana (20%).

DESCRIÇÃO: Azeite delicado, 100% puro, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar com as mais avançadas tecnologias e extraído a frio diretamente de azeitonas provenientes dos olivais orgânicos da região de Mirandela. Não contém aditivos nem conservantes.

COR: Dourada, amarelo límpido com tons de verde.
NOTAS DE PROVA: É um azeite verde frutado, de azeitona predominantemente verde com amargura e pungência presentes em harmonia com um ligeiro picante.

SERVIR COM: Ideal para ser usado em cru, especialmente indicado para entradas, carpaccio de salmão, saladas de lentilha, batatas cozidas, peixe assado, frango grelhado ou carnes brancas e queijos de leite de cabra.

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Acidez (% de ácido oleico): Max 0,2%
Índice de peróxido (meq O₂/Kg): Max 10
Teor ceras: Max. 150mg/kg
Absorvência: K232–1,61/K268–0,13/ Delta K - 0,01
Rico em antioxidantes

OBSERVAÇÕES: Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar direta. Pode turvar ou mesmo solidificar a baixas temperaturas devido às suas características 100% naturais.

EMBALAGEM: Garrafa de vidro com 500ml de capacidade, concebida especialmente para azeites de alta qualidade com doseador incorporado.

LOGÍSTICA: Garrafas por caixa: 12
Peso da garrafa: 0,7 Kg
Caixas por palete: 80
Fiadas por palete: 8
Caixas por Fiada: 10
Peso da Caixa: 10 Kg
Tipo Paleta: Euro
Dimensões Paleta: 1,2m x 0,8m x 1,7m
Peso da Paleta: 800 Kg
EAN garrafa: 5600296744142
ITF14 caixa: 35600296744143



VALLE DA FONTE AZEITE VIRGEM EXTRA “PRESTIGE”

FICHA TÉCNICA

REGIÃO: TRÁS-OS-MONTES
MENÇÃO FACULTATIVA: PRESTIGE
VARIEDADES: Cobrançosa (80%), Madural (15%), Verdeal Transmontana (5%).

DESCRIÇÃO: Azeite delicado, 100% puro, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar com as mais avançadas tecnologias e extraído a frio diretamente de azeitonas provenientes dos olivais da região de Mirandela. Não contém aditivos nem conservantes.

COR: Dourada, amarelo límpido com tons de verde.
NOTAS DE PROVA: É um azeite verde frutado, de azeitona predominantemente verde com amargura e pungência presentes em harmonia com um acabamento com notas de amêndoa e um ligeiro picante.

SERVIR COM: Ideal para ser usado em cru, especialmente indicado para entradas, carpaccio de salmão, saladas de lentilha, batatas cozidas, peixe assado, frango grelhado ou carnes brancas e queijos de leite de cabra.

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Acidez (% de ácido oleico): Max 0,3%
Índice de peróxido (meq O₂/Kg): Max 10
Teor ceras: Max. 150mg/kg
Absorvência: K232-1,61/K268-0,13/ Delta K - 0,01
Rico em antioxidantes

OBSERVAÇÕES: Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar direta. Pode turvar ou mesmo solidificar a baixas temperaturas devido às suas características 100% naturais.

EMBALAGEM: Garrafa de vidro com 500ml de capacidade, concebida especialmente para azeites de alta qualidade com doseador incorporado.

LOGÍSTICA: Garrafas por caixa: 12
Peso da garrafa: 0,7 Kg
Caixas por palete: 80
Fiadas por palete: 8
Caixas por Fiada: 10
Peso da Caixa: 10 Kg
Tipo Palete: Euro
Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m
Peso da Palete: 800 Kg
EAN garrafa: 5600296744005
ITF14 caixa: 35600296744006



VALLE DA FONTE AZEITE VIRGEM EXTRA “ORIGINAL”

FICHA TÉCNICA

REGIÃO: TRÁS-OS-MONTES
MENÇÃO FACULTATIVA: ORIGINAL
VARIEDADES: Cobrançosa (40%), Madural (40%), Verdeal Transmontana (20%).

DESCRIÇÃO: Azeite delicado, 100% puro, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar com as mais avançadas tecnologias e extraído a frio diretamente de azeitonas provenientes dos olivais da região de Mirandela. Não contém aditivos nem conservantes.

COR: Dourada, amarelo límpido com tons de verde.
NOTAS DE PROVA: É um azeite verde frutado, de azeitona predominantemente madura, suave e doce na boca, com ligeiro amargo e picante.

SERVIR COM: Ideal para ser usado em cru, especialmente indicado para entradas, carpaccio de salmão, saladas de lentilha, batatas cozidas, peixe assado, frango grelhado ou carnes brancas e queijos de leite de cabra.

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Acidez (% de ácido oleico): Max 0,3%
Índice de peróxido (meq O2/Kg): Max 10
Teor ceras: Max. 150mg/kg
Absorvência: K232-1,61/K268-0,13/Delta K - 0,01
Rico em antioxidantes

OBSERVAÇÕES: Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar direta. Pode turvar ou mesmo solidificar a baixas temperaturas devido às suas características 100% naturais.

EMBALAGEM: Garrafa de vidro com 500ml de capacidade, concebida especialmente para azeites de alta qualidade com doseador incorporado.

LOGÍSTICA: Garrafas por caixa: 12
Peso da garrafa: 0,7 Kg
Caixas por palete: 80
Fiadas por palete: 8
Caixas por Fiada: 10
Peso da Caixa: 10 Kg
Tipo Palete: Euro
Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m
Peso da Palete: 800 Kg
EAN garrafa: 5600296744159
ITF14 caixa: 35600296744174

