FICHA TÉCNICA - AZEITE

Marca: DIAMANTE DO CÔA

Tipo de Azeite: VIRGEM EXTRA - EXTRAIDO A FRIO

Região: Beira Interior Norte – PINHEL- PORTUGAL

Características:

Azeite delicado 100% natural 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 em produção em Biológica, implementados nas encostas e afluentes do Rio Côa, situados em Pinhel. Produzido em lagar próprio, certificado para a produção Biológica. Não contêm aditivos nem conservantes.

Análise sensorial: É um azeite esverdeado frutado de azeitona, suave e doce na boca com ligeiro amargo picante.

Consumo: ideal para ser usado em cru, especialmente indicado para tempero de peixes, saladas e legumes, entre outros.

Condições de Conservação: conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar direta. Pode turvar ou mesmo solidificar devido às suas características 100% naturais.

Análise Físico química: encontram-se impressas no Rótulo

Embalagem: Garrafa em vidro escuro : 750kg

Caixa de: 6 ou de 1.

Durabilidade:18 meses

Produzido e embalado por:

Carlos Alberto Videira dos Santos

Contribuinte: 124594590

Lagar -5270

Rua da República-6

casvideira@gmail.com

6400-440 PINHEL-PORTUGAL