

FICHA TÉCNICA - AZEITE

Marca: FRAGA DO CÔA

Tipo de Azeite: VIRGEM EXTRA - EXTRAÍDO 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 contém 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: Garrafão de plástico: 5000KG e 2000kg

Caixa de: 4 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

Fraga do Côa®

AZEITE VIRGEM EXTRA
Extra Virgin Olive Oil



AZEITE BIOLÓGICO



PT-BIO-03
AGRICULTURA PORTUGAL

CONTRÓLO CERTIFICADO



Consumir de preferência antes do fim de:

Jan Feb Mar Abr Mai Jun Jul Ago Set Out Nov Dez 22 23 24 25

5Le

EXTRAÍDO A FRIO
COLD EXTRACTION

«Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos»

PRODUTO CONTROLADO POR TESTES EM LABORATÓRIO

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Por 100ml
ENERGIA	3681 KJ / 885 Kcal
LÍPIDOS	99,1g
DOS QUAIS: SATURADOS	14,2g
DOS QUAIS: ACÚCARES	0g
DOS QUAIS: ACÚCARES	0g
PROTEÍNAS	0g
SAL	0g

ACIDEZ MÁXIMA (%) ≤ 0,2 k232 ≤ 155
I. PERÓXIDOS mEq O2/kg ≤ 4,00 k270 ≤ 0,11
CERAS (mg/kg) ≤ 150 ΔK ≤ 0,000

Azeite Virgem Extra «Fraga do Côa». Sumo extraído de azeitonas, fruto de oliveiras centenárias e milenares em produção biológica existente nas encostas xistosas do rio Côa.

Azeite natural não filtrado, pode criar depósito. Conservar preferencialmente em local fresco, ao abrigo da luz, or, fontes de calor e odores intensos.

PRODUZIDO E EMBALADO POR:
CARLOS ALBERTO VIDEIRA DOS SANTOS
6400-440 PINHEL
TELF: 271 413 231
E-mail: casvideira@gmail.com
BEIRA INTERIOR NORTE
Product of Portugal
NIF: 124 594 590



LAGAR 5270



LOTE: H-03