



FICHA TÉCNICA

Azeite Virgem Extra "Vale d'Casca"

Características do Produto

acidez (%)	0,3
índice de peróxidos (meq O ₂ /kg)	≤ 20
teor de ceras (mg/kg)	≤ 250
absorvência K270	≤ 0,22
absorvência K232	≤ 2,5
delta K	≤ 0,01

Categoria do Azeite Comercializado

Azeite Virgem Extra

Durabilidade

18 meses

Região

Alentejo

Condições de Conservação

Manter ao abrigo da luz e do calor

Características do Processo

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos

Embalagem

Garrafas de Vidro escuro 500ml e 750ml
Garrafões PET de 3L e 5L

Variedades de Azeitona Utilizada

Arbequina, Cobrançosa e Frantoio

Utilização

É um azeite apropriado para servir cru, em saladas, peixes, carnes ou outros, também pode ser consumido em cozinhados, bem como para conservar azeitonas, enchidos e queijos

Logística

Embalagem	Caixa	Peso / Caixa	Dimensões / Caixa	Código EAN13
Garrafa 500ml	12 un	11,29 kg	25 x 20 x 30 cm	5600184774411
Garrafa 750ml	12 un	14,75 kg	29 x 22,5 x 32,5 cm	5600184774428
Garrafão 3L	6 un	14,85 kg	30,5 x 27 x 34,5 cm	5600184774404
Garrafão 5L	3 un	13,24 kg	41,5 x 17 x 36,5 cm	5600184774435