



QUINTA DA CARREGOSA

AZEITE VIRGEM EXTRA – 500 mL

Região: Douro

País de Origem: Portugal

Características do Olival: Com idade superior a 100 anos o nosso olival tradicional em bordadura é cultivado em regime biológico, sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos de síntese e sem rega.

Variedades: Cordovil, Verdeal, Madural

Altitude: 250 metros

Solo: Xisto-argiloso

Colheita: No início de novembro, a apanha da azeitona é realizada de forma manual, utilizando a técnica do varejamento.

EXTRAÇÃO: Diariamente as azeitonas colhidas vão para o lagar para dar início ao processo de extração. A extração é realizada de forma controlada a baixas temperaturas, suave e em contínuo, de modo a preservar todo o potencial aromático e gustativo do azeite. Finalmente sucede um período de decantação (cerca de 2 a 3 meses) em perfeitas condições de armazenamento até ao enchimento.

Declaração Nutricional por 100mL

Energia – 3437 Kj.821 Kcal

Lípidos – 91,2g

Lípidos dos quais saturados – 13,1g

Hidratos de Carbono – 0 g

Hidratos de Carbono dos quais açucares – 0g

Proteínas – 0g

Sal – 0g

Índ Peróxidos Ind (MEQ O₂/Kg) ≤20 / K232: Máx 2.0/ K270: Máx 0,20 / Δ K:

MÁX. 0,01



Conservação do azeite: Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

Carregosa Vinhos Lda.

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa | Tabuaço | PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

info@carregosavinhos.pt

www.carregosavinhos.pt