



AZEITE VIRGEM EXTRA

País | Portugal

Região | Baixo Alentejo

Clima | Mediterrânico

Capacidade | 750 ml

Variedades | Picual, Cobrançosa, Cordovil, Galega, Arbequina, Arbosana e Koroneiki

Método de fabrico | Extraído da primeira pressão a frio num surpreendente “blend” das nossas melhores variedades de azeitonas. Antes do engarrafamento, é sujeito a uma ligeira filtração.

Análise sensorial | Frutado maduro, com picante e amargo, mas muito equilibrado. Com final de boca distinto e suave.

Sugestões de Consumo | Ideal para aperitivo com pão, mas também excelente a cru para temperar saladas, peixe, massas e comida tradicional.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e do calor.

Acidez Máxima | 0,3%



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt