



_Origem

Trás-Os-Montes, Vila Flor
PORTUGAL

_Produção

As azeitonas são colhidas de diferentes variedades de oliveiras, transportadas e recebidas no lagar da Acushla, em Lodões, no concelho de Vila Flor, sendo imediatamente processadas.

A extração do azeite é feita a frio de forma a preservar a qualidade e sabor do mesmo. Estas características, aliadas à morfologia única do terreno, dão ao nosso azeite vários nutrientes e antioxidantes, tornando-o intenso e complexo.

Na produção, o bagaço da azeitona e as folhas de oliveira, que por norma são desperdício na produção de azeite, são utilizados como um sub produto, que servirá para copostagem de valor acrescentado e para tingimentos orgânicos no setor têxtil.

_Intensidade

Mediana do Frutado ●●●●●

Mediana Amargo ●●●○○

Mediana Picante ●●●○○



ORIGIN

Azeite Virgem Extra



OLIVAL
Produção Biológica



CONSERVAÇÃO
Em lugar protegido da luz e local fresco.



ACIDEZ
0,1%



VARIETADES
Este azeite é um blend de *Verdeal*, *Madural*, *Cobrançosa* e *Cordovil*



FORMATOS
500ml



PALADAR
Frutado verde médio com amargo e picante suaves.



OLFATO
Notas de folha de oliveira, erva, giesta e frutos secos.



VALIDADE
2 anos

