



## \_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 ●●●●●

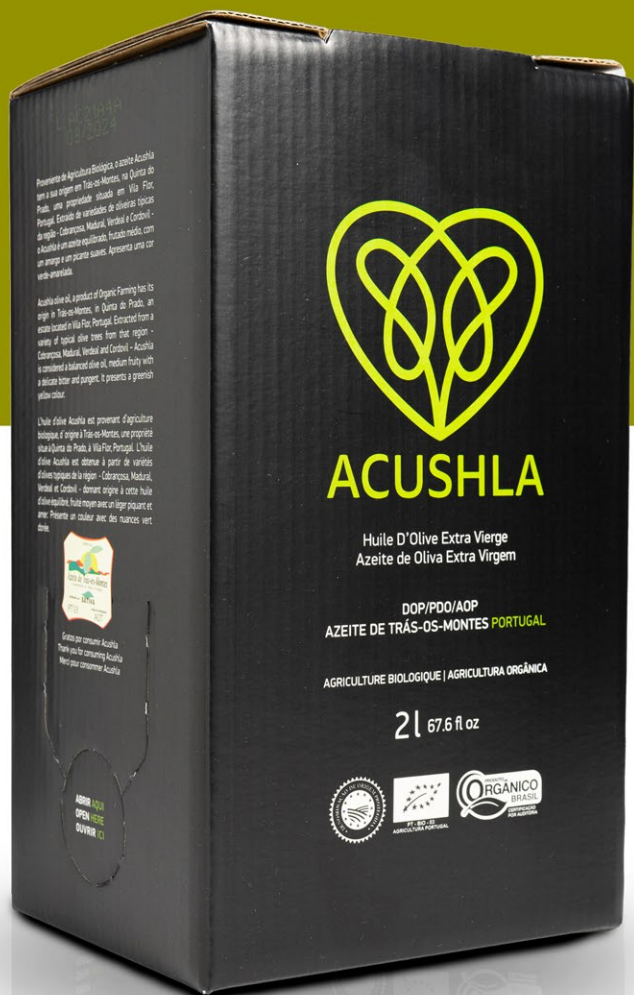
Mediana Amargo ●●●○○

Mediana Picante ●●●○○



# ESSENTIALS

## 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**  
2L . 5L



**PALADAR**  
Frutado verde médio com amargo e picante suaves.



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



**VALIDADE**  
2 anos

