

_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.

AZEITE MONOVARIETAL

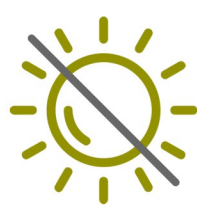
Intensidade

- ☐ Frutado Ligeiro
- ☒ Frutado Médio
- ☐ Frutado Intenso



OLIVAL

Produção Biológica



CONSERVAÇÃO

Em lugar protegido da luz e local fresco.



ACIDEZ

0,1%



VARIEDADES

Madural



FORMATOS

60ml



PALADAR

Entrada doce com um amargo e picante ligeiros.



OLFATO

Notas de erva verde, maçã, couve e frutos secos. Ideal para degustar com pão.



VALIDADE

2 anos

