

_Origem

Trás-Os-Montes, Vila Flor
PORTUGAL

PT - BIO - 03
AGRICULTURA 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 caraterísticas, 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.

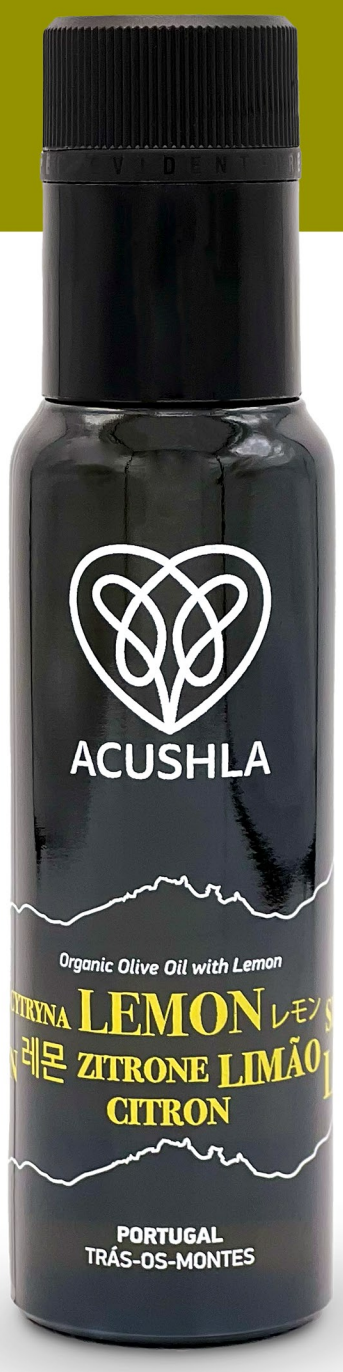
Os Azeites Biológicos com sabores são criados através do processamento de azeitonas acabadas de colher e ingredientes frescos. Esta combinação única e requintada remete para a cozinha mediterrânea e o resultado é um azeite carregado de sabor e paixão.

AZEITE VIRGEM EXTRA 92,5%

LIMÃO 7,5%

LIMÃO

Azeite Biológico c/Sabor



OLIVAL
Produção Biológica

CONSERVAÇÃO
Em lugar protegido da luz e local fresco.

ACIDEZ
0,1%

VARIEDADES
Este azeite é um blend processado com Limão.

FORMATOS
100ml

HARMONIZAÇÃO
Recomendado para peixe, saladas, massas e produtos de pastelaria ou simplesmente para degustação.

VALIDADE
2 anos

ACUSHLA
Acushla is passion