O picante suave do OLIVAL DA RISCA “CHILI”, resulta do processamento combinado da nossa azeitona com malaguetas cayenne frescas.

TIPO

Condimento bio obtido exclusivamente de azeitona e malaguetas

CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO

O OLIVAL DA RISCA “CHILI” de categoria superior é obtido diretamente de azeitonas de agricultura biológica da própria Herdade e malaguetas cayenne frescas de agricultura biológica. É extraído unicamente por processos mecânicos no lagar da RISCA GRANDE com recurso às tecnologias mais avançadas (exclusão de oxidação).
O condimento é expedido filtrado e embalado em garrafas de vidro.

REGIÃO

Alentejo/Portugal

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Acidez: 0.39% de ácido oleico
Índice de Peróxido: 6.1 (meq. O2/Kg)
K_{232}: 1.77
K_{268}: 0.14
Δ K: 0.00
Ceras: 41 mg/kg

ANÁLISE SENSORIAL

Condimento com sabor suave picante.

TABELA NUTRICIONAL

Declaração Nutricional por 100ml	
Energia	3367 kj / 819 kcal
Lípidos dos quais:	91 g
-Saturados	15.7 g
-Monoinsaturados	69.2 g
-Polinsaturados	6.1 g
Hidratos de Carbono dos quais:	0 g
-Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	20mg*

*167% da Dose Diária de Referência

PÚBLICO-ALVO / LOCAIS DE

- Retalhistas de produtos biológicos ou gourmet

VENDA • Grossistas

INGREDIENTES 93-97 % Azeitonas, 3-7 % Chili

DATA DE DURABILIDADE Dezembro 2027

ARMAZENAGEM Ao abrigo da luz e à temperatura ambiente.

RECOMENDAÇÕES Em transporte subcontratado, ao abrigo da luz e à temperatura ambiente.

EMBALAGEM

UNIDADE		CAIXA	
Garrafa	100ml	Comprimento (mm)	142
		Largura (mm)	142
		Altura (mm)	165
Código de Barras	5606651000625 EN/PT	Peso Bruto (kg)	2.55
		Peso Líquido (kg)	0.824
		N° de unidades	9
		Código de barras	5606651100219 EN/PT

PALETE

UNIDADES	Nº DE NÍVEIS	Nº CAIXAS	P. BRUTO	P. LÍQUIDO	TARA	COMP. (mm)	LARGURA (mm)	ALTURA (mm)
2160	6	240	596	198	25	1200	800	975

Este produto cumpre com os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004, Regulamento (CE) n.º 178/2002 e Regulamento (CE) n.º 915/2023 e suas alterações.