

Quinta da Lagoalva | Azeite Virgem Extra

Variedades | Olive Varieties:

Frantoio, Moraiolo.

Fabrico:

Provenientes de oliveiras com 200 anos, as azeitonas, colhidas mecanicamente, são transformadas a frio unicamente por processos mecânicos.

Production:

The olives are mechanically harvested from 200 year old trees and are mechanically cold ground and pressed.

Notas de Prova:

Extraído de azeitonas das variedades italianas *Frantoio e Moraiolo*, colhidas no estado ideal de maturação. É um azeite frutado e suave, com um ligeiro toque amargo e picante.

Tasting notes:

The olive oil is extracted from the *Frantoio and Moraiolo* Italian varieties, harvested in the ideal state of ripeness, is fruity, smooth and has a light bitter and spicy taste.



Quinta da Lagoalva | Azeite Virgem Extra

Amostra de: Azeite Virgem Extra		Ref.: LS1628
Recepção: 04/12/2015 – 08:49	Início das análises: 04/12/2015	Fim das análises: 04/12/2015 – 17:00

Os resultados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados

<i>Ensaio</i>	<i>Método</i>	<i>Valor de referência</i>	<i>Resultado</i>	
<i>Análise Sensorial</i>	a) anexo XII	Mf > 0 Md = 0	Azeite Virgem Extra	
<i>Acidez (% de ácido oleico)</i>	a) anexo II	≤ 0.8	0.2	
<i>Índice de Peróxido (meq O₂/Kg)</i>	a) anexo III	≤ 20	5	
Análise espectrofotométrica	<i>K₂₃₂</i>	a) anexo IX	≤ 2.50	1.49
	<i>K₂₆₈</i>		≤ 0.22	0.09
	<i>ΔK</i>		≤ 0.01	0.00

a) - Baseado no CEE nº 0256/01 regulamentação