



AZEITE EXTRA VIRGEM QUINTA DA LAGOALVA

Localizada na região do Tejo, a Quinta da Lagoalva é conhecida pela sua tradição agrícola, que remonta a várias gerações. O seu olival tem oliveiras com 150 anos, e as azeitonas, colhidas manualmente, são depois transformadas a baixas temperaturas. Este é um azeite especial para ser usado em cru, especialmente indicado para o tempero de peixes, saladas e legumes, entre outros.

Located in the Tejo region, Quinta da Lagoalva is known for its agricultural tradition, which dates back several generations. Its olive grove has 150-year-old olive trees, and the olives, harvested manually, are processed at low temperatures. This is a special olive oil to be used raw, specially suitable for seasoning fish, salads and vegetables, among others.



CARACTERÍSTICAS

CATEGORIA: AZEITE VIRGEM EXTRA
ORIGEM OLIVAIAS: PORTUGAL/ Ribatejo
VARIETADES AZEITONA: Frantoio, Moraiolo
COR: Amarelo Claro e Esverdeado.
AROMA: Frutado de azeitona predominantemente madura
SABOR: Suave e doce na boca, com ligeiro toque amargo e picante.
EXTRACÇÃO: Extracção é efectuada em lagar equipado com as mais avançadas tecnologias, as quais permitem uma laboração a baixas temperaturas, permanentemente controladas, e um reduzido tempo entre a colheita da azeitona e a extracção do azeite.
VALIDADE: 18 meses
CARACTERÍSTICAS:
Acidez (% ác. Oleico): ≤ 0.5
Índice de Peróxidos (meq O₂/kg): ≤ 20
Análise Espectofotométrica
K232: ≤ 2.5
K270: ≤ 0.22
 Δk : ≤ 0.01
Ceras: ≤ 150

FEATURES

CATEGORY: AZEITE VIRGEM EXTRA
OLIVAL ORIGIN: PORTUGAL/ Ribatejo
OLIVE VARIETY: Frantoio, Moraiolo
COLOR: Pale yellow and green.
AROMA: Fruity of ripe Olive
FLAVOUR: Smooth and sweet in the mouth, with a slight bitter and spicy touch.
EXTRACTION: Extraction is carried out in a mill equipped with the most advanced technologies, which allow for working at low, permanently controlled temperatures and a reduced time between harvesting the olives and extracting the olive oil.
END DATE: 18 months
CHARACTERISTICS:
Acidity (% Oleic acid): ≤ 0.5
Peroxid Index (meq O₂/kg): ≤ 20
Espectofotometric Analysis
K232: ≤ 2.5
K270: ≤ 0.22
 Δk : ≤ 0.01
Waxes: ≤ 150

Isento de Alergenos, isento de OMG, isento de corantes e conservantes artificiais.
Por ser um produto natural pode originar turvação e algum depósito.
*Allergen-free, GMO-free, free from artificial colors and preservatives.
As it is a natural product, it may cause cloudiness and some deposits.*

DADOS LOGÍSTICOS | LOGÍSTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM PACKAGING SPECIFICATIONS		
EAN GARRAFA / EAN BOTTLE	ITF 14	CAPACIDADE/CAPACITY
5603002111801	2 56 03002 11180 5	500 ML