

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa
AZEITE VIRGEM EXTRA



Azeite Virgem Extra

Variedades

Picual, Arbequina e Cobrançosa

Dados Analíticos (em 27/01/2015)

Acidez (%) - 0,2

Índ. de Peróxidos (meqO₂/Kg) - 4

K232 - ≤ 1,40

K270 - ≤ 0,10

ΔK - 0,00

Apreciação Organoléptica

O azeite Virgem Extra Cartuxa, é um azeite de qualidade superior, extraído maioritariamente de azeitonas verdes. São elas as responsáveis pelo carácter “encorpado” deste azeite. As azeitonas da variedade Picual transmitem frescura, as Arbequina e Cobrançosa uma delicada e complexa reunião de aromas a frutos. Sumo de azeitonas selecionadas pelo seu perfeito estado sanitário e de maturação, obtido num lagar equipado com tecnologia moderna, com perfeitas condições de conservação e um rigoroso controlo de qualidade, resulta num azeite de frutado suave, ligeiramente amargo e picante, que pode ser utilizado em pratos cozidos de sabor delicado como peixes brancos e marisco, saladas, massas, arroz, sobremesas e doçaria.

Produção

Extraído a frio (até 27°C) usando tecnologia moderna mas simples, por processos apenas físicos. Toda a produção de azeite obedece a critérios de qualidade alimentar bem definidos (ISSO 9001 e 22000), exigindo um rigoroso controlo de qualidade.

Observações

Devido à sua composição, não constitui defeito o facto de turvar ou solidificar, por abaixamento da temperatura ambiente.

Deve conservar-se em local fresco e isento de odores estranhos, ao abrigo da luz.