



Azeite Virgem Extra



## Azeite Virgem Extra

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos

### Variedades

Cobrançosa, Picual, Arbequina, Koroneiki e Galega

### Dados Analíticos (em fevereiro 2018)

Acidez (%) 0,20

Declaração Nutricional por 100 ml	
Energia	3437KJ / 821Kcal
Lípidos dos quais:	91,2 g
- Saturados	13,1 g
- Moninsaturados	71,8 g
- Polinsaturados	6,3 g
Hidratos de Carbono dos quais	0 g
- Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Extraído a frio (até 27°C), usando tecnologia moderna, o azeite virgem extra EA, exhibe características de aroma e sabor que fazem dele um ingrediente de exceção para enriquecer a gastronomia mediterrânica.

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.

### Produzido e embalado por:

Fundação Eugénio de Almeida  
Pátio de S. Miguel – Apartado 2001  
7001-901 Évora