



Herdade da Figueirinha

Apresenta aroma fresco de intenso frutado e levemente picante.

ESPECIFICAÇÃO

Virgem Extra

OLIVICULTURA

Artur Estevão

SOLO

Argiloso

SERVIÇO

A utilização do Azeite Virgem não carece de nenhuma preparação ou tratamento. É consumido em cru em saladas e entradas ou cozinhado com alimentos que condimenta. As características aromáticas e nutricionais do Azeite Virgem recomendam-no em qualquer dieta, incluindo crianças, idosos e população de risco.



Maioritariamente cobrançosa.



Extração contínua por centrifugação a frio. **Azeite não filtrado.**

Acidez - 0,2 (máx.)

Índice de Peróxidos - (meq. O₂ Kg⁻¹) - 20 (máx.)

Absorvência (K 232) - 2,50 (máx.)

Absorvência (K 270) - 0,22 (máx.)

GARRAFA 250ML = 0,52KG - EAN: 5608286116825; CAIXA 21CMx16CMx25CM = 12x250ML = 6,4KG; PALETE: 80CMx120CMx130CM = 120 CAIXAS = 791,3KG

GARRAFA 500ML = 0,80KG - EAN: 5608286116832; CAIXA: 26CM X 20CM X 30CM = 12 X 500ML = 10,10KG; PALETE: 80CMx120CMx170CM = 90 CAIXAS = 932,3KG

GARRAFA 750ML = 1,18KG - EAN: 5608286116801; CAIXA: 22CM X 15CM X 33CM = 6 X 750ML = 7,1KG; PALETE: 80CMx120CMx150CM = 100 CAIXAS = 733,3KG

GARRAFÃO 3000ML = 2,9KG - EAN: 5608286116863; CAIXA: 26CM X 26CM X 37CM = 4 X 3000ML = 11,6KG; PALETE: 80CMx120CMx150CM = 48 CAIXAS = 580,1KG

GARRAFÃO 5000ML = 4,65KG - EAN: 5608286116870; CAIXA: 33CM X 17CM X 32CM = 2 X 5000ML = 9,6KG; PALETE: 80CMx120CMx160CM = 68 CAIXAS = 676,1KG

