

# Azeitona Descaroçada em Azeite Virgem Extra e Alho

## Green Pitted Olives in Extra Virgin Olive Oil and Garlic

ARRIBAS  
®DOURO®



### Tipo de Produto / Product Type

**Azeitona Descaroçada em Azeite Virgem Extra e Alho /**  
Green Pitted Olives in Extra Virgin Olive Oil and Garlic

**Marca / Brand**  
Arribas do Douro®

### Nome / Name

**Azeitona Descaroçada em Azeite Virgem Extra e Alho /**  
Green Pitted Olives in Extra Virgin Olive Oil and Garlic

**Origem / Provenance**  
Douro Superior

**Solo / Soil**  
Predominantemente Xistoso / Shale based soil

**Apanha / Harvesting**  
Feita de forma manual em zonas de olival de inclinações acentuadas. / Manual Harvesting in olive groves located in steep inclination zones

### Transformação / Transformation Process

A azeitona, depois de colhida, é submetida a um processo de cura natural em tanques concebidos para o efeito. É depois submetida a um processo de escolha manual, na qual é feita a separação das azeitonas verdes e negras. Após este processo, as azeitonas são mecanicamente descaroçadas e depois embaladas, em azeite, alho e outros condimentos, dando origem ao nosso produto final. Todo o processo de produção respeita as normas de higiene e qualidade em vigor. / The olive, after harvested, is submitted to a process of natural cure in tanks solely designed for this purpose. After, it is also submitted to a process of selection by hand, where separation between green and black olives is done. After this process, the olives are mechanically de-pitted and involved in, olive oil, garlic and other condiments, resulting in the final product. The whole production process respects the quality and hygiene norms in place.

### Caraterísticas / Characteristics

As azeitonas utilizadas neste produto são de variedade "Negrinha de Freixo". É um produto destinado a consumo direto, tal como se apresenta. Não possui qualquer tipo de aditivos ou conservantes. O azeite virgem extra ARIBAS DO DOURO® no qual as azeitonas são submergidas atua como um tempero, mas também como conservante natural, juntamente com o alho e outros condimentos utilizados. O produto resultante tem como finalidade acompanhar uma refeição, trazendo ao consumidor os traços notáveis da cultura gastronómica mediterrânica. / The olives hereby used in this product are a "Negrinha de Freixo" selection. It is a product destined to direct consumption, just as it appears. It has no additives nor preservatives. ARIBAS DO DOURO® extra virgin olive oil, in which the olives are submerged, acts as seasoning but also as a preservative, along with the garlic and other used condiments. The final product has a purpose to be joined with a meal, bringing to the consumer the notable traces of a mediterranean gastronomical culture.

### Ingredientes / Ingredients

**Azeitona Verde, Azeite Extra Virgem, Alho /** Green Olives, Extra Virgin Olive Oil, Garlic.

### Instruções de Conservação / Conservation

**Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. /** Store in a cool and dry place, away from heat sources.

### Validade / Shelf Life

**24 meses. Conservar no frio depois de aberto /** 24 months. Store in a refrigerator after opening

### Instruções de Consumo / Consumer Tips

**Produto indicado para consumo direto enquanto entrada ou acompanhante de uma refeição. /** This product is suitable for direct consumption as an appetizer or as a side.

### Embalamento / Packaging

**Código de Barras / EAN Code :**  
5600264814488

**Caixas de Cartão com 6 frascos de vidro de 300 gr. Euro-palete com 290 caixas de cartão dispostas em 10 níveis (1.35m de altura) /** Cardboard box with six 300 gr glass jars. Europalette with 290 cardboard boxes disposed in 10 layers (1.35m Height).

**Peso Bruto da Paleta / Gross Weight**  
Palette 861,5 kg

**Produzido e engarrafado por /** Produced and bottled by AZEITEDOURO S.A.  
**Comercializado por /** Commercialized by PORTABLE, Produtos Alimentares, Lda.