

Azeitona Descaroçada em Azeite Virgem Extra e Piri Piri

Green Pitted Olives in Extra Virgin Olive Oil and Piri Piri

ARRIBAS
®DOURO®



Tipo de Produto / Product Type

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

Marca / Brand
Arribas do Douro®

Nome / Name

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

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 gastronomic culture.

Ingredientes / Ingredients

Azeitona Verde, Azeite Extra Virgem, Piri Piri / Green Olives, Extra Virgin Olive Oil, Piri Piri

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 : 5600264814518

Caixas de Cartão com 6 frascos de vidro de 300 gr. Euro-paleta 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.