

AZEITONA PRETA OXIDADA BLACK OXIDIZED OLIVES

ARRIBAS
DO DOURO®



Tipo de Produto / Product Type
Azeitona Preta Oxidada / Black Oxidized Olives

Marca / Brand
ARRIBAS DO DOURO®

Denominação / Name
Azeitona Preta Oxidada / Black Oxidized Olives

Origem / Provenance
Portugal

Apanha / Harvesting
Mecânica / Mechanical

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 embaladas, dando origem ao nosso produto final. Todo o processo de produção respeita as normas de higiene e qualidade em vigor. A preparação das azeitonas é feita em consonância com a norma NP3034 e Codex Alimentarius para azeitonas de mesa, atualmente 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 packed, resulting in the final product. The whole production process respects the quality and hygiene norms in place. The olives' preparation is made in agreement with the NP3034 norm and the Codex Alimentarius for table olives, currently in force.

Caraterísticas / Characteristics

É um produto destinado a consumo direto, tal como se apresenta. O produto resultante tem como finalidade acompanhar uma refeição, trazendo ao consumidor os traços notáveis da cultura gastronómica mediterrânica. / It is a product destined to direct consumption, just as it appears. The final product has a purpose to be joined with a meal, bringing to the consumer the notable traces of a mediterranean gastronomical culture.

Calibres Disponíveis / Available Calibers

181/200 | 231/260 | 291/320 | 350/380

Ingredientes / Ingredients

Azeitona Preta, Água, Sal, E579 / Black Olives, Water, Salt, E579

Instruções de Conservação / Conservation

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

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: Varia por calibre / Depending on caliber

Lata / Metal Tin

5kg: Europaleta com 75 latas dispostas em 5 níveis (1,26m de altura) /

Europallet with 75 metal tins disposed in 5 layers (1,26m height).

10kg: Europaleta com 44 latas dispostas em 4 níveis (1,20m de altura) /

Europallet with 44 metal tins disposed in 4 layers (1,20m height)

Peso Bruto da Paleta / Gross Weight

Paleta:

5kg: 610 kg

10kg: 750kg

Produzido e engarrafado por / Produced and bottled by PORTTABLE, Produtos Alimentares, Lda.