

AZEITE VIRGEM VIRGIN OLIVE OIL

ARRIBAS
DO DOURO®



Tipo de Produto / Product Type
Azeite Virgem / Virgin Olive Oil

Marca / Brand
ARRIBAS DO DOURO®

Denominação / Name
Azeite Virgem Arribas do Douro / Arribas do Douro Virgin Olive Oil

Origem / Provenance
Douro Superior

Solo / Soil
Predominantemente Xistoso / Shale based soil

Apanha / Harvesting
Feita de forma manual em zonas de olival de inclinações acentuadas e mecânica em zonas onde esta técnica é permitida / Manual Harvesting in olive groves located in steep inclination zones. Mechanical harvesting when allowed.

Transformação / Transformation Process

A azeitona é laborada num Lagar Ecológico, onde a ligação entre as diferentes fases não tem interferência do operador a uma temperatura de 27º ou sem adição de água nem conservantes. Este azeite é posteriormente sujeito a uma decantação natural em depósitos de aço inoxidável a uma temperatura constante e hermeticamente fechados para que sejam mantidas todas as suas características. / The olive is labored at an ecologic press at temperature of 27º, in a proces where the connection between the different phases does not have the operator's interference. During the transformation there's no addition of water nor preservatives. The olive oil is then subject to a natural decantation in hermetically sealed, stainless steel tanks at a constant temperature so that all it's characteristics are kept.

Caraterísticas / Characteristics

O azeite virgem da marca ARIBAS DO DOURO é um azeite produzido sem aditivos ou conservantes, com uma acidez inferior a 0,5 %. Cor esverdeada, sabor frutado doce. As suas características químicas estão de acordo com o Regulamento (CE) n.o 2568/91 e alterações. / The ARIBAS DO DOURO Virgin Olive Oil is produced without the use of additives or preservatives, with an acidity lower than 0,5 %. Possesses a greenish colour, a very fruity taste. It's chemical characteristics are in accordance with the (CE) Regulations n.o 2568/91 and alterations.

Notas de Prova / Tasting Notes
Frutado doce. /Soft and sweet fruitness.

Parâmetros Técnicos de Qualidade / Technical Notes

Acidez Máxima / Maximum Oleic Acidity < 0,5%
Índice de Peróxidos / Peroxid < 15
K232 < 2
K270 < 0,2
K < 0,01 Ceras / Waxes < 150

Embalamento / Packaging
Código de Barras / EAN Code: 5600264814129

Europaleta com 216 garrações embalados em caixas de 6. Embalamento a 4 níveis, 9 caixas por nível. / Europalette with 216 units packed in 6 units/case disposed in 4 layers, each layer with 9 cardboard boxes

Peso Bruto da Paleta / Gross Weight Palette:670 kg



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