

AZEITONAS MISTAS INTEIRAS NATURAIS COM ERVAS

WHOLE TREE RIPENED OLIVES WITH HERBS

ARRIBAS
DO DOURO®



product are a "Negrinha de Freixo" selection. 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
Entamado de Primeiras | Entamado de Terceiras
Mixture of N1 | Mixture of N3

Ingredientes / Ingredients
Azeitona Mista, Água, Sal, Oregãos, Louro
/ Reguladores de acidez: E270 / E327 / E330 / Conservantes: E202 / Mixed Olives, Water, Salt, Oregano, Bay Leaf / Acidity Regulator: E270 / E327 / E330 / Preservatives: E202

Tipo de Produto / Product Type
Azeitonas Mistas Inteiras Naturais com Ervas / Whole Tree Ripened Olives With Herbs

Marca / Brand
ARRIBAS DO DOURO®

Denominação / Name
Azeitonas Mistas Inteiras Naturais Arribas do Douro com Ervas / Arribas do Douro Whole Tree Ripened Olives With Herbs

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 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

As azeitonas utilizadas neste produto são de variedade "Negrinha de Freixo". 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. / The olives hereby used in this

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
12 meses. Conservar no frio depois de aberto / 12 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

Formatos Disponíveis / Available sizes
2,5kg: Europaleta com 160 baldes de 2,5kg dispostos em 8 níveis (1,46m de altura) / Europalett with 160 2,5kg buckets disposed in 8 layers (1,46m height)
5kg: Europaleta com 78 baldes de 5 kg dispostos em 6 níveis (1,30m de altura) / Europalett with 78 5kg buckets disposed in 6 layers (1,30m height)
10kg: Europaleta com 44 baldes de 10 kg dispostos em 4 níveis (1,30m de altura) / Europalett with 44 10kg buckets disposed in 4 layers (1,30m height)

Peso Bruto da Paleta / Gross Weight Palette:
576 kg

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