



## AZEITE VIRGEM EXTRA

**País** | Portugal

**Região** | Baixo Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Capacidade** | 250 ml

**Variedades** | Picual, Cobrançosa, Cordovil, Galega, Arbequina, Arbosana e Koroneiki

**Método de fabrico** | Extraído da primeira pressão a frio num surpreendente “blend” das nossas melhores variedades de azeitonas. Antes do engarrafamento, é sujeito a uma ligeira filtração.

**Análise sensorial** | Frutado maduro, com picante e amargo, mas muito equilibrado. Com final de boca distinto e suave.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para aperitivo com pão, mas também excelente a cru para temperar saladas, peixe, massas e comida tradicional.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e do calor.

**Acidez Máxima** | 0,3%



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)