Herdade da Bica

Azeite Virgem Extra
Variedade Frantoio

Serpa
Baixo-Alentejo
Portugal

A azeitona **Frantoio** é uma variedade italiana, originária da Toscana, sendo o seu azeite um dos mais apreciados em Itália. Usualmente as azeitonas são colhidas no inicio do seu estadio de maturação, quando estão a mudar de cor.

É uma azeite de excecional qualidade, muito aromático balanceado em pincante e amargo, frutado e com boa estabilidade.
Quando a sua colheita é mais tardia, revela-se mais suave, adocicado, com toques de amêndoa.

A colheita é efetuada no nosso olival, seguindo-se imediatamente a extração que é realizada unicamente por processos mecânicos, a frio (inferior a 27ºC), de forma a preservar todas as propriedades benéficas do azeite.

O Azeite Virgem Extra Herdade da Bica é elaborado com o controle total de qualidade dos seus frutos.

Declaração Nutricional por 100ml

Energia: **3379 KJ / 821 Kcal**
Lípidos: **91,2 g**
Saturados: 13,1 g
Hidratos de Carbono: 0 g
Açucares: 0 g
Proteinas: 0 g
Sal: 0 g

Dados Analíticos

Acidez: **0,3%**
Indice de Peróxidos (meq O_2/kg): **8,7**
K232: **2,04**
K270: **0,13**
ΔK270: **<= 0,01**

Modo de Apresentação

Garrafas vidro: 250 ml e 500ml
Latas: 1 l, 3 l e 5 l

Conservação

Conservar em local fresco e isento de odores estranhos, ao abrigo da luz e calor.
Por ser um produto natural e não filtrado, apresentsa alguma turvação, a baixas temperaturas poderá solidificar.

Validade

18 meses

Pereira & Fragoso, Lda. | Estrada das Amoreiras - Herdade da Bica - 7830-299 Serpa
Telef. +351 912 454 344 | Email. rfragoso@herdadedabica.com | www.herdadedabica.com
NIF. 514 234 580