FICHA TÉCNICA

AZEITE VIRGEM EXTRA



VALE BESTEIROS

200ML

Inspirado na paisagem natural do Vale de Besteiros e da Serra do Caramulo, este azeite apresenta um perfil mais intenso e expressivo. Destacam-se as notas verdes e herbáceas, complementadas por sensações equilibradas de amargo e picante, refletindo o carácter genuíno da região.

Características
Azeite Virgem Extra
Extraído a frio
Frutado verde
Notas herbáceas
Amargo equilibrado
Picante moderado
Origem: União Europeia

Informação Nutricional (100ml)
Energia: 3380 kJ / 823 kcal
Gorduras: 91,1 g
Ácidos gordos saturados: 14 g
Vitamina E: 18 mg (150% VRN)
Sal: 0 g

Perfeito para pão artesanal, saladas gourmet, carnes vermelhas, legumes grelhados, sopas tradicionais e degustação simples.

Marca: ByAlta
Categoria: Azeite Virgem Extra
Método de Extração: Extraído a frio
Conservação: Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Por ser um produto natural, pode apresentar ligeira turvação ou depósito sem alteração das suas características.

Comercializado por:
VIDA DE AZEITONA Representações Comerciais, Lda, Tondela, Portugal.