



# QUINTA DA CARREGOSA

## AZEITE VIRGEM EXTRA – 500 mL

**Região:** Douro

**País de Origem:** Portugal

**Características do Olival:** Com idade superior a 100 anos o nosso olival tradicional em bordadura é cultivado em regime biológico, sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos de síntese e sem rega.

**Variedades:** Cordovil, Verdeal, Madural

**Altitude:** 250 metros

**Solo:** Xisto-argiloso

**Colheita:** No início de novembro, a apanha da azeitona é realizada de forma manual, utilizando a técnica do varejamento.

**EXTRAÇÃO:** Diariamente as azeitonas colhidas vão para o lagar para dar início ao processo de extração. A extração é realizada de forma controlada a baixas temperaturas, suave e em contínuo, de modo a preservar todo o potencial aromático e gustativo do azeite. Finalmente sucede um período de decantação (cerca de 2 a 3 meses) em perfeitas condições de armazenamento até ao enchimento.

### Declaração Nutricional por 100mL

**Energia** – 3437 Kj.821 Kcal

**Lípidos** – 91,2g

**Lípidos dos quais saturados** – 13,1g

**Hidratos de Carbono** – 0 g

**Hidratos de Carbono dos quais açucares** –0g

**Proteínas** – 0g

**Sal** – 0g

**Índ Peróxidos** Ind (MEQ O<sub>2</sub>/Kg) ≤20 / K232: Máx 2.0/ K270: Máx 0,20 / Δ K:

MÁX. 0,01

**Conservação do azeite:** Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.



Carregosa Vinhos Lda.

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa | Tabuaço | PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

[info@carregosavinhos.pt](mailto:info@carregosavinhos.pt)

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