

## AZEITE EXTRA VIRGEM

### QUINTA DE VAL DA FIGUEIRA

**Classificação:** Azeite Virgem Extra

**Origem:** Portugal, Douro (Cima Corgo)

**Variedades:** Cordovil, Madural e Verdeal

**Olival:** Oliveiras com mais de 80 anos. Embora ainda não tenha uma certificação oficial, nosso olival é cultivado de forma orgânica, sem o uso de pesticidas ou fertilizantes sintéticos. Além disso, realizamos uma leve poda de manutenção a cada dois anos.

**Método de Transformação:** Extração mecânica a frio, garantindo a preservação máxima do seu potencial aromático.

**Nota de Prova:** Este azeite virgem extra apresenta uma cor dourada com reflexos esverdeados, um aroma fresco de erva cortada e amêndoa verde, um sabor equilibrado com um leve amargor e picante, textura aveludada e um final persistente e aromático.

#### Informações Técnicas:

Acidez: <0,4%

Índice de Peróxidos (meqO<sub>2</sub>/kg) ≤4.7

Ceras (MG/KG) ≤ 47

K232: ≤1.45

K270: ≤ 11

ΔK≤0.01

**Informação da Garrafa disponíveis:** 500ml, 2l e 5l



## Tabela de Preços 2025

Referência	Preço
500ml Azeite Extra Virgem Qta Val da Figueira	8€
2l Azeite Extra Virgem Qta Val da Figueira	17€
5l Azeite Extra Virgem Qta Val da Figueira	42.40€

*IVA 6% incluindo*