

— FICHA TÉCNICA —
“Azeite Virgem - Madre de Água”

IDENTIFICAÇÃO DO
AZEITE

Madre de Água

CLASSIFICAÇÃO

Azeite Virgem

REGIÃO

Beira Alta - PORTUGAL

VARIEDADE

Galega

CARACTERÍSTICAS

É um azeite obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. É também um clássico da dieta mediterrânea, presente em grande parte das nossas cozinhas. Confere-lhe elegância de molhar no pão, temperar a refeição mais requintada e preparar excelentes iguarias.

PARÂMETROS
QUÍMICOS

Acidez: 0,3%
Peroxidos meq O₂/kg: 14
Observância:
- K₂₃₂: 2,17
- k₂₆₈: 0,14
Ceras (mg/kg): < 150

VALORES
NUTRICIONAIS

Valor Energético: 107 Kcal= 446KJ
Carboidratos: 0g
Proteínas: 0g
Gorduras Totais: 12g
Gorduras Saturadas: 1,2g
Gorduras Trans.: 0g
Fibra Alimentar: 0g
Sódio: 0mg
Vitamina E: 1,8mg

ENGARRAFAMENTO

Garrafa de Vidro Escuro: 500 ml

CONSERVAÇÃO

Manter ao abrigo da luz solar e do calor.

PRODUZIDO POR

Madre de Água, Lda.
6920-651 Vinhó Gouveia