



VALE BARQUEIROS

FAMILY WINERY

VALE BARQUEIROS – AZEITE PREMIUM SELECTION (VIRGEM EXTRA 0.1)

Identificação do Azeite: Vale Barqueiros – Premium Selection

Tipo de Azeite: Virgem Extra – Extraído a Frio

Região: Alto Alentejo – Alter do Chão

Variedades: 100% Galega

Características: Azeite delicado, 100% puro, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar com as mais avançadas tecnologias e extraído a frio diretamente de azeitonas provenientes dos olivais orgânicos da Herdade de Vale Barqueiros situada em Alter do Chão (Alto Alentejo). Não contém aditivos nem conservantes.

Análise Sensorial: É um azeite verde frutado, de azeitona predominantemente madura, suave e doce na boca, com ligeiro amargo e picante.

Consumo: Ideal para ser usado em cru. Especialmente indicado para o tempero de peixes, saladas e legumes, entre outros.

Condições de conservação: Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar directa. Pode turvar ou mesmo solidificar a baixas temperaturas devido às suas características 100% naturais.

Análise Físico-química:

- Acidez (% de ácido oleico): Azeite Virgem Extra - Max 0,1%
- Índice de peróxido (meq O₂/Kg): 4,7
- Teor ceras: Max. 150mg/kg
- Absorvência: K232 – 1,61 / K268 - 0,13 / Delta K - 0,01
- Rico em antioxidantes

Embalagem: Garrafa de vidro c/500ml de capacidade concebida especificamente para azeite de alta qualidade com doseador incorporado.

Caixa: 6 garrafas de 500ml

Durabilidade Máxima: 24 meses

Produção e Engarrafamento: Soc. Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.



Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Sede: Travessa da Prelada, 613 – 4250-380 Porto/Portugal - Telf.: 228341000 Fax: 228324227

Exploração: Herdade de Vale Barqueiros - Seda - Alter do Chão/Portugal 7440-222 Seda - Telf.: 245636126

www.valebarqueiros.pt