

*Cartuxa*

Azeite Virgem Extra



## Azeite Virgem Extra

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos

### Variedades

Cobrançosa e Picual

### Dados Analíticos

Acidez (%) - 0,14

| Declaração Nutricional por 100 ml |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Energia                           | 3437KJ / 821Kcal |
| Lípidos dos quais:                | 91,2 g           |
| - Saturados                       | 13,1 g           |
| - Moninsaturados                  | 71,8 g           |
| - Polinsaturados                  | 6,3 g            |
| Hidratos de Carbono dos quais     | 0 g              |
| - Açúcares                        | 0 g              |
| Proteínas                         | 0 g              |
| Sal                               | 0 g              |

Extraído a frio (até 27°C), usando tecnologia moderna, o azeite virgem extra Cartuxa, exibe características de aroma e sabor que fazem dele um ingrediente de exceção para enriquecer a gastronomia mediterrânica.

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.

### Produzido e embalado por:

Fundação Eugénio de Almeida  
Pátio de S. Miguel – Apartado 2001  
7001-901 Évora