

AZEITE VIRGEM EXTRA

QUINTA DO JAVALI Azeite Virgem Extra

Azeite de quinta, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas por varejamento, provenientes de oliveiras das variedades características do Douro existentes na Quinta do Javali. Após a apanha as azeitonas são acondicionadas em caixas próprias para o efeito, transportadas para o local de limpeza e seleção, e de seguida é feita a extração do azeite. Todo o processo desde a apanha até à extração é feito em menos de 24h permitindo assim obter um azeite de alta qualidade. Após a extração o azeite é armazenado em cubas de aço inoxidável até ser engarrafado.

Notas de prova

Azeite frutado com sensações verdes, erva, folha de oliveira e casca de amêndoa verde. Na boca encontramos sabores a nozes e frutos secos, com algum picante e amargo. Persistente.

Origem: Douro

Garrafa: 500 ml



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100ml	
Energia:	3374 Kj/821 Kcal
Lípidos:	91,2 g
dos quais saturados:	16,9 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Análises físico-químicas:

- Acidez: 0,1%
- Ceras: 59
- Índice de peróxidos: 5,6

2024



Ouro
Japan Olive Oil Prize

2022



Ouro
Dubai Olive Oil Competition



1º Lugar
ESAO Awards



Ouro
Japan Olive Oil Prize

2021



2º Lugar
ESAO Awards



Ouro
Japan Olive Oil Prize



Ouro
Dubai Olive Oil Competition



Ouro
III Concurso de Azeites de Trás-os-Montes e Alto Douro

2020



3º Lugar
ESAO Awards

2019



1º Lugar
ESAO Awards



Ouro
London International Olive Oil Competition

