

# MALHADINHA

AZEITE VIRGEM EXTRA

**Região** . Alentejo / Alentejo

**Classificação** . Azeite Extra Virgem

**Colheita** . 2020

**Variedade Azeitona** . Galega 100%

**Cor Predominante** . Amarelo ligeiramente esverdeado

**Área do Olival** . 63 Hectares

**Aroma** . Frutado

**Sabor** . Fresco e ligeiramente adocicado

## Notas Adicionais

O Azeite da Malhadinha é um produto 100% natural tendo sido criado a partir da azeitona Galega proveniente do nosso olival na zona demarcada de Alentejo. As azeitonas foram colhidas à mão, que após transformação pelos métodos tradicionais deram origem a este puro sumo com carácter intenso.

O azeite, de categoria superior foi obtido directamente da azeitona por meios exclusivamente mecânicos tendo posteriormente sido embalado e selado, seguindo os métodos e regulamentos da entidade certificadora que lhe garante a autenticidade.

**Produção** . 4368 Garrafas (50cl)

**Acidez** . 0,40

**Índice de Peróxidos** . 4,2

**Extinção específica no ultravioleta a K268** . 0,10

**Extinção específica no ultravioleta a K232** . 1,42

**Delta K** . 0,01

Garrafa . Capacidade (l): 0,50

Modelo . 50cl Azeite STD

Dimensões (cm) . Ø 7,1 x (a) 18,3 | Peso (kg) . 0,88

Código de barras EAN (grf) . 5600361361700

Caixa . Dimensões (cm): (c) 29,2 x (l) 20 x (a) 22

Peso (kg): 6 | Nº garrafas: 6

Código de barras ITF (cx): 15600361360793

Paleta (euro)

Caixas/camada: 16 | Camadas/paleta: 6

Peso (kg): 576

Comp . 0,80m | Larg . 1,20m | Alt . 1,35m



M  
H N  
HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

