

MALHADINHA

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Azeite Extra Virgem

Colheita . 2023

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 . 13094 Garrafas (50cl)

Acidez . 0,11

Índice de Peróxidos . 5,2

Extinção específica no ultravioleta a K268 . 0,11

Extinção específica no ultravioleta a K232 . 1,65

Delta K . 0,00

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) . 5600361361953

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

Peso (kg): 6 | Nº garrafas: 6

Código de barras ITF (cx): 5600361361953

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

