



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

malhadinha
azeite virgem extra • extra virgin olive oil

Especificações Técnicas

Região . Albernoa, Beja, Alentejo, Portugal

Classificação . Azeite Extra Virgem

Colheita . 2019

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 Albernôa. 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 . 7000 Garrafas (50cl)

Grau de acidez . 0,2°

Acidez máxima . 0,21

Índice de peróxidos . 5,8

Extinção específica no ultravioleta a 270NM . 0,12

Extinção específica no ultravioleta a 232NM . 1,91

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) . 5600361361182

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

Peso (kg): 6 | Nº garrafas: 6

Código de barras ITF (cx):

Paleta (euro)

Caixas/camada: 16 | Camadas/paleta: 6

Peso (kg): 576

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

