

malhadinha

azeite virgem extra • extra virgin olive oil

Azeite da Malhadinha

Especificações Técnicas

Região

Albernôa, Beja, Alentejo, Portugal

Classificação

Azeite Extra Virgem

Variedade Azeitona

100% Galega

Cor Predominante

Amarelo ligeiramente esverdeado

Grau de Acidez

0,2°

Aroma

Frutado

Sabor

Fresco e ligeiramente adocicado

Produção

7000 garrafas (50 cl)

Área de Olival

63 Hectares

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 á 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.



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal