



Origem / Source / Pochodzenie:
Portugal

Região / Region / Obszar : Douro

Varietades / Varietal / Kasty:

Cordovil, Verdeal, Cobrançosa

Classificação / Classification /

Klasyfikacja : Azeite Virgem Extra

Descrição / Description/ Opis

Azeite selecionado dos 40 hectares de olival pertencente à Quinta do Granjal (Vila Flor), de cultivo de sistema tradicional. No sistema tradicional as oliveiras têm uma disposição de largo espaçamento entre as árvores proporcionando um desenvolvimento vegetativo livre resultando em árvores de grande porte, entre as quais, centenárias. Este Azeite é considerado de categoria superior obtido diretamente das azeitonas, unicamente por processos mecânicos, sendo constituído exclusivamente por Azeite Extra Virgem.

Olive-oil selected from the 40 acres of olive groves belonging to the Quinta do Granjal, with traditional system cultivation. In the traditional system, the olive trees have an array of wide spacing between trees providing a free vegetative growth resulting in large trees, among which, centennial ones. This oil is considered of superior category obtained directly from olives and solely by mechanical means, consisting exclusively of Extra Virgin Olive Oil.

Oliwy z oliwek wybrany z 40 hektarów gajów oliwnych należących do Quinta do Granjal z tradycyjnego systemu uprawy. W tradycyjnym systemie, drzewa oliwne mają tablice szerokim rozstawie między drzewami zapewniający swobodny wzrost wegetatywny w wyniku dużych drzew, wśród których stuletnich nich. Olej ten jest z wyższej kategorii Uważany uzyskana bezpośrednio z oliwek za pomocą środków mechanicznych i wyłącznie, składający się wyłącznie z oliwa z oliwek.

Consumo / Consumption / Zuzycie

O Azeite combina como tempero de saladas, em cozinhados, como entrada de refeição, em torradas, especialidades gourmet, etc. /

The oil blends for seasoning salads, cooked in as input meal, on toast, gourmet specialties, etc. /

Mieszanki do sałatek olej przyprawy, gotowane w jak wejsciowego posiłek na toast, znakomitych specjałów, itp

Embalamento / Packing / Pakowanie

Garrafas de vidro de 0,5l, 0,75l, garrafão de 2l e garrafão de 5l.

Características Químicas:

- ☑ Acidez (% de ácido oleico) - 0,2%
- ☑ Índice de peróxido (meq O₂/Kg) Max - 20
- ☑ Absorvências Max - 2,5

Chemical Characteristics:

- ☑ Acidity (% oleic acid) - 0.2%
- ☑ Index of peroxide (meq O₂ / kg) Max - 20
- ☑ absorbances Max - 2.5

Właściwości chemiczne:

- ☑ Kwasowość (% kwasu oleinowego) - 0,2%
- ☑ Wskaznik nadtlenu (meq O₂ / kg) Max - 20
- ☑ absorbanje Max - 2,5

OBS:

Top ranking "melhores azeites gourmet de Portugal" by Revista Vinhos /
Top ranking "best gourmet olive oils from Portugal" by Revista Vinhos /
Top ranking "najlepszych olejów smakosz oliwek z Portugalii" przez Revista Vinhos


QUINTA DO
Granjal

AZEITE
VIRGEM EXTRA
0,2 acidez

EXTRA-VIRGIN
OLIVE-OIL

OLIWA-Z-OLIVEK