



## CASA DE CEIS BIO

### Azeite Virgem Extra



#### OLIVAIS E NOTAS DE COLHEITA

Os olivais que estão na origem do nosso azeite virgem extra CASA DE CEIS BIO situam-se na sub-região do Douro Superior, entre o rio Douro e o rio Côa.

Uma região povoada por olivais, muitos centenários, afortunada com um microclima mediterrânico e com baixas precipitações.

O concelho de Vila Nova de Foz Côa encerra as melhores condições para a produção de azeite de alta qualidade.

Os olivais, constituídos maioritariamente por oliveiras centenárias, situam-se em altitudes que variam entre os 150 m e os 400 m.

O CASA DE CEIS BIO é um blend composto pelas variedades Cobrançosa, Madural e Verdeal

#### AGRICULTURA BIOLÓGICA

A QUINTA DE CEIS implementou em todos os seus olivais, exclusivamente, o modo de produção biológico.

Todas as operações de transformação e de engarrafamento são objeto de rigoroso controle.

Todo o processo é certificado pela KIWA SATIVA.

#### COLHEITA E TRANSFORMAÇÃO DAS AZEITONAS

A colheita da azeitona foi efetuada manualmente utilizando nalguns casos equipamento específico, para não agredir as oliveiras centenárias.

A colheita de 2018 foi efetuada nas primeiras semanas de Novembro.

Prestamos a maior atenção a todas as fases do processo – transporte, transformação, armazenamento e engarrafamento.

Utilizamos garrafas de vidro verde protetor e cápsulas invioláveis.

A extração foi realizada a frio, em duas fases, sem adição de água e sem filtragem.

#### NOTAS DE PROVA

O azeite virgem extra CASA DE CEIS BIO é medianamente frutado, maduro, com aromas de frutos secos, particularmente amêndoas.

Ligeiramente amargo e picante.

Na boca harmonioso com um final persistente.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez  $\leq 0,1\%$

Índice de Peróxidos (meqO<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 15$

Ceras (mg/Kg)  $\leq 150$

Absorvância no UV

K232  $\leq 2,5$

K270  $\leq 0,22$

$\Delta K \leq 0,01$

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL/100ML (valores médios)

Energia 3379 Kj / 821 Kcal

Lípidos 91,2g dos quais:

Saturados 13,1g

Monoinsaturados 71,8g

Poliinsaturados 6,3g

Hidratos de Carbono 0g dos quais:

Açúcares 0g

Proteínas 0g

Sal 0g

