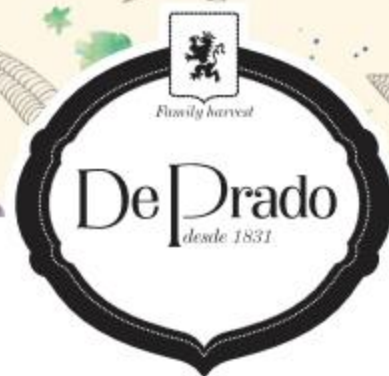




Distribuido por:



• origem Portugal •



Menu de azeites

• origem Portugal •

Elegância com notas florais

ÁREA GEOGRÁFICA:

Beja (Alentejo, Portugal)

A TERRA:

Solos argilosos com água abundante e temperada pelos ventos que sopram do Atlântico.

O CLIMA:

De características mediterrânicas unido a uma forte continentalidade. Grandes variações de temperatura entre o verão e o inverno.

VARIEDADES DE AZEITONA:

Cobrançosa, pascal, arboquina, hojiblanca e cordovil.

PERÍODO DE COLHEITA:

Início do outubro até final de dezembro.

AZÉITES VIRGEM EXTRA *de baixa acidez, equilibrados, harmoniosos e com uma grande variedade de matizes frescos.*

Distribuído por:



WHITECASH
Comércio Internacional, Lda
geral@whitecash.pt

Agricultura biológica: Sustentabilidade e equilíbrio



azeite virgem extra Biológico AZEITE NOVA COLHEITA DE PRADO

Edição limitada: 50.000 garrafas.
Garrafa: 250 e 500 ml

notas de prova:

Azeite elegante e perfumado. De aroma e sabor complexos ao fruto fresco, rama de tomate e maçã verde. Suavemente picante, apresenta no final uma agradável sensação de amargo.

vai bem com:

Tomate e queijo fresco, salada de kaniwa com nozes, uma boa posta de bacalhau cozido ou assado na brasa, marisco ou simplesmente com pão torrado ou cozido de frizet.

azeite virgem extra Biológico COLHEITA DE PRADO

Garrafa: 250, 500 e 750 ml.
Lata: 500 e 5000 ml.

notas de prova:

Azeite suave e equilibrado. Com um aroma fresco, na boca apresenta-se envolvido onde o sabor azeitona se combina com notas de frutos secos, rama de tomate e maçã. Amargo e picante persistem agradavelmente no final.

vai bem com:

Queijo, de pasta mole ou dura, carnes fumadas, saladas e sobremesas.

azeitonas de mesa DE PRADO BIOLÓGICAS

Inteiras, descaroçadas e em rodela

Frasco de vidro 290 g/ 10 oz peso líquido
170 g/ 6 oz peso escorrido
145 g/ 5 oz peso escorrido

Agricultura em produção integrada:

Respeito pelo meio
ambiente, segurança
alimentar e qualidade

azeite virgem extra SELEÇÃO DE FAMÍLIA DE PRADO

Edição limitada: 50.000 garrafas.
Garrafa: 250 e 500 ml

notas de prova:

Azeite de grande elegância e harmonia, com aroma azeitona verde e madura. No palato é envolvido com uma complexidade única de frutos e notas de maçã, tomate e amêndoa. É um azeite muito equilibrado, com um final persistente onde o picante predomina sobre o amargo.

vai bem com:

Saladas verdes, legumes grelhados, peixe grelhado e carnes brancas.

azeite virgem extra COLHEITA DE PRADO

Garrafa: 250, 500 e 750 ml.
Lata: 1000 e 5000 ml.

notas de prova:

Azeite de aroma delicado. Na boca um agradável conjunto de sabores: erva fresca, rama de tomate e algumas notas de amêndoa. Amargos e picantes ligeiros.

vai bem com:

Pratos de legumes, cozidos ou grelhados, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas como frango ou peru.

caixas de presente



vinagres

VINAGRE VINHO BRANCO
VINAGRE VINHO TINTO
VINAGRE BALSÂMICO

Garrafa: 250 ml.



Select Cuisine

by De Prado family

COZINHA SELETA · COCINA SELECTA

Menu de
Azeites

Equilíbrio na sua cozinha

by De Prado family

Varietades de azeitona:

Arbequina e picual.

Azelle Virgem Extra de acidez média, equilibrado e com aroma delicado.

Distribuído por:



WHITECASH

Comércio Internacional, Lda
geral@whitecash.pt

Produto de alta
qualidade a
um preço
equilibrado...

*azeite
virgen
extra*

Acidez máxima 0.4

Garrafa de vidro: 250, 500 e 750 ml.

PET: 2000 ml e 5000 ml

Bag in box: 5000 ml.

notas de prova:

Azeite suave e equilibrado. Com um aroma fresco, na boca apresenta-se aveludado onde o sabor a azeitona fresca se combina com notas de frutos secos.

vai bem com:

com todos os pratos cozinhados.

...que
enriquecerá
os seus pratos
diários e o
ajudará a ter
uma vida
mais
saudável.

Azeitonas inteiras

Azeitonas descaroadas

Azeitonas em rodellas

*Azeitonas recheadas com
pasta de pimento*

Frasco de vidro 290 g/ 10 oz peso líquido

170 g/ 6 oz peso escorrido

145 g/ 5 oz peso escorrido

150 g/ 5 oz peso escorrido

