



Family harvest

De Prado
desde 1831

Menu de Azeites

**Azeite Biológico
Extra Virgem**

COLHEITA DE PRADO

2013/2014




PT-BIO-06
Agricultura UE



Certified organic
by SC. CAEE



COLHEITA 2013/2014	<i>Azeite Extra Virgem selecionado das nossas propriedades.</i>				
QUANTIDADE DE AZEITONAS POR LITRO	6 Kg 				
ACIDEZ MÁXIMA	0,3				
FORMATO	Garrafas de vidro e latas.				
CAPACIDADE	Garrafa (250, 500, 750 ml) Latas (500, 3000 ml)				
NOTAS DE PROVA	<i>Azeite suave e equilibrado. Com uma aroma fresco, na boca apresenta-se avuladadoo onde o sabor a azeitona se combina com notas de frutos secos, rama de tomate e maçã. Amargo e picante persistem agradavelmente no final.</i>				
VARIEDADES	<i>Pical, arbequina e hojiblanca.</i>				
CANAIIS DE DISTRIBUIÇÃO	<i>Supermercados biológicos, mercearias não biológicas, supermercados não biológicos com seção gourmet e serviço de comida.</i>				
PERFIL DO CONSUMIDOR DE AZEITE EXTRA VIRGEM	<i>Utilizadores frequentes e regulares, para um consumo quase diário e semanal. Pessoas preocupadas com a saúde e conhecedoras dos benefícios do azeite extra virgem.</i>				
VAI BEM COM	<i>Queijo, de pasta mole ou dura, carnes fumadas, saladas e sobremesas.</i>				
UNIDADE POR CAIXA	250ml	500ml	750ml	500ml	3.000ml
	12	12	6	12	4
CAIXAS POR PALETE EUROPEIA	250ml	500ml	750ml	500ml	3.000ml
	182	108	156	154	80

origem Portugal

