



# Menu de Azeites


**Azeite Biológico Extra Virgem**

**NOVA COLHEITA**

**2013/2014**

**EDIÇÃO LIMITADA**



COLHEITA 2011/2012	Azeitonas selecionadas de árvores da propriedade "Hornérico" e do olival "Alvarrão" <b>PRODUÇÃO LIMITADA: 50.000 garrafas</b>	
QUANTIDADE DE AZEITONAS POR LITRO	9 Kg. 	
ACIDEZ MÁXIMA	0,2	
FORMATO	Garrafa de vidro com efeito cerâmica e serigrafada.	
CAPACIDADE	250, 500 ml	
NOTAS DE PROVA	<i>Este azeite é intensamente aromático e deixa uma boa sensação refrescante, com sabores em múltiplas camadas que são complexos e deliciosos. Comentários de membros do júri IFO</i>	
VALORES DE COMPLEXIDADE E HARMONIA (1 - 3)	Alta complexidade (3) - Harmonia média (2)	
CANAIAS DE DISTRIBUIÇÃO	Lojas gourmet e biológicas	
PERFIL DO CONSUMIDOR DE AZEITE EXTRA VIRGEM	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizadores frequentes, para refeições e dias especiais.</li> <li>2. De Prado como um presente bom e original tanto para ambientes sociais como profissionais.</li> </ol>	
USOS	Com as características requintadas deste azeite extra virgem nós podemos, não só usá-lo ao pequeno almoço, ou como molha, mas também para adicionar sabor aos nossos melhores pratos caseiros.	
UNIDADE POR CAIXA	250 ml	500 ml
	12	12
CAIXAS POR PALETE EUROPEIA	250 ml	500 ml
	144	90

*origem Portugal*

