



Family harvest


De Prado
desde 1831

Menu de Azeites

Azeite Extra Virgem SELEÇÃO DA FAMÍLIA

2013/2014

EDIÇÃO
LIMITADA

COLHEITA 2013/2014	<i>Azeitonas selecionadas de árvores da propriedade "Gamonosas" e do olival "Monte Branco"</i> Produção limitada: 50.000 garrafas
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>Azeite de grande elegancia e harmonia, com aroma a azeitona verde e madura. No palato é aveludado com uma complexidade unica 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.</i>
VARIEDADES	<i>Arbequina, cobrançosa e picual colhidas entre novembro e dezembro.</i>
CANAIIS DE DISTRIBUIÇÃO	<i>Lojas gourmet e biológicas.</i>
PERFIL DO CONSUMIDOR DE AZEITE EXTRA VIRGEM	<i>1. Utilizadores frequentes, para refeições e dias especiais. 2. De Prado como um presente bom e original tanto para ambientes sociais como profissionais.</i>
VAI BEM COM	<i>Saladas verdes, legumes grelhados, peixe grelhado e carnes brancas.</i>
UNIDADE POR CAIXA	250ml 500ml 12 12
CAXAS POR PALETE EUROPEIA	250ml 500ml 182 108

origem Portugal

