


Family harvest

De Prado
desde 1831

Menu de Azeites

**Azeite
Extra Virgem**
COLHEITA DE PRADO
2013/2014

COLHEITA 2013/2014	<i>Azeite Extra Virgem selecionado das nossas propriedades.</i>				
QUANTIDADE DE AZEITONAS POR LITRO	6 Kg. 				
ACIDEZ MÁXIMA	0,3				
FORMATO	<i>Garrafas de vidro, latas e "bag in box"</i>				
CAPACIDADE	<i>Garrafa (250, 500, 750 ml) Latas (500, 3000 ml)</i>				
NOTAS DE PROVA	<i>Azeite de aroma delicado. Na boa um agradável conjunto de sabores: erva fresca, rama de tomate e algumas notas de amendoa. Amargos e picantes ligeiros.</i>				
VARIEDADES	<i>Pical e arbequina.</i>				
CANAIIS DE DISTRIBUIÇÃO	<i>Supermercados biológicos, mercearias não biológicas, supermercados não biológicos com secção 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>Pratos de legumes, cozidos ou grelhados, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas como frango ou peru.</i>				
UNIDADE POR CAIXA	250ml 12	500ml 12	750ml 6	1.000ml 12	5.000ml 4
CAIXAS POR PALETTE EUROPEIA	250ml 182	500ml 108	750ml 156	1.000ml 104	5.000ml 50

origem Portugal.

