

MAPA

Douro



AZEITE VIRGEM EXTRA MAPA GOURMET

REGIÃO: Muxagata, Douro Superior
VARIEDADE DE AZEITONAS UTILIZADAS:
Madural, Verdeal Transmontana,
Cobrançosa e outros

CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO:
Azeite de categoria superior obtido
directamente de azeitonas, unicamente
por processos mecânicos.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

- Acidez (% de ácido oleico)
- Azeite Virgem Extra – 0,2%
- Índice de peróxido (6 meq O₂/Kg)
- Absorvência:
- K232 – max. 1,80
- K270 – max. 0,15