



# AZEITE COMENDA GRANDE

## FICHA TÉCNICA

**Solo** - Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

**Clima** – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

**Exposição** – Predominante a Sul em encosta ligeira

**Variedades** – Arbequina, Picual, Mançanilha e Galega

**Elaboração** – Azeite de categoria superior obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

**História** - A produção de azeite esteve desde sempre ligada a esta herdade, conforme testemunha o ancestral lagar aqui situado. Nesse sentido decidimos retomar esta actividade de tão longa tradição, com a produção de azeite de qualidade.

**Características do Produto** - Gordura líquida a 20 °C, constituída exclusivamente por Azeite Extra Virgem.

- Produto 100% lipídico
- Acidez (% Ac.oleico livre) = <0,4%
- Índice de peróxidos (mg O<sub>2</sub>/kg) = < 10
- Análise Sensorial: Mfrutado ≥0; Mdefeito=0
- K270=0,15
- K232=2,00
- Viscosidade: 84 mPa.s (84 cP)
- Temperatura de armazenagem: ambiente
- Ausência de patogénicos

### **Notas de Prova**

Azeite de perfil organoléptico harmonioso, equilibrado entre o verde predominantemente erva e o maduro lembrando o tomate e/ou amêndoa é pouco amargo e pouco picante.

**Condições de Conservação** - Deve ser mantido ao abrigo da luz em local fresco e longe de produtos com cheiros intensos.

**Produtor** – Sociedade Agrícola da Comenda, Lda.

