



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 diretamente de azeitonas e 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 O₂/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 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.

