

ARRIBAS DOURO®

ARRIBAS DO DOURO – AZEITE VIRGEM ARRIBAS DO DOURO – VIRGIN OLIVE OIL

Marca / Brand

Arribas do Douro / Arribas do Douro

Nome / Name

Arribas do Douro Azeite Virgem / Arribas do Douro Virgin Olive Oil

Origem / Provenance

Trás-os-Montes

Solo / Soil

Predominantemente Xistoso / Shale based soil

Apanha / Harvesting

Feita de forma manual em zonas de olival de inclinações acentuadas e mecânica em zonas onde esta técnica é permitida / Manual Harvesting in olive groves located in steep inclination zones. Mechanical harvesting when allowed.

Capacidade / Packaging

Garrafão de 2L, 3L, 5L / Jerrycan of 2L, 3L, 5L

Transformação / Transformation Process

A azeitona é laborada num Lagar Ecológico, onde a ligação entre as diferentes fases não tem interferência do operador a uma temperatura de 27º e sem adição de água nem conservantes. Este azeite é posteriormente sujeito a uma decantação natural em depósitos de aço inoxidável a uma temperatura constante e hermeticamente fechados para que sejam mantidas todas as suas características. / The olive is labored at an ecologic press at temperature of 27º, in a process where the connection between the different phases does not have the operator's interference. During the transformation there's no addition of water nor preservatives. The olive oil is then subject to a natural decantation in hermetically sealed, stainless steel tanks at a constant temperature so that all it's characteristics are kept.

Caraterísticas / Characteristics

O azeite virgem da marca ARRIBAS DO DOURO é um azeite produzido sem aditivos ou conservantes, com uma acidez inferior a 0,8 %.

Cor esverdeada, sabor frutado doce. As suas características químicas estão de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2568/91 e alterações. / The ARRIBAS DO DOURO Virgin Olive Oil is produced without the use of additives or preservatives, with an acidity lower than 0,8 %. Possesses a greenish colour, a very fruity taste. It's chemical characteristics are in accordance with the (CE) Regulations n.º 2568/91 and alterations.

Notas de Prova / Tasting Notes

Frutado doce. / Soft and sweet fruitiness.

Validade após abertura: 60 dias se ao abrigo da luz.



Parâmetros Técnicos de Qualidade / Technical notes

Acidez Máxima / Maximum Oleic Acidity < 0,8%

Índice de Peróxidos / Peroxid < 15

K232 < 2

K270 < 0,2

K < 0,01 Ceras / Waxes < 150

Dados logísticos / Logistic data

Garrafão de 2L / Jerrycan of 2L

Código de Barras / EAN Code: 5600264814556

Europalette com 320 garrafões embalados em caixas de 8. Embalamento a 5 níveis, 8 caixas por nível. / Europalette with 320 units packed in 8 units/case disposed in 5 layers, each layer with 8 cardboard boxes

Peso Bruto da Palette / Gross Weight Palette: 640 kg

Garrafão de 3L / Jerrycan of 3L

Código de Barras / EAN Code: 5600264814587

Europalette com 270 garrafões embalados em caixas de 6. Embalamento a 5 níveis, 9 caixas por nível. / Europalette with 270 units packed in 6 units/case disposed in 5 layers, each layer with 9 cardboard boxes

Peso Bruto da Palette / Gross Weight Palette: 810 kg

Garrafão de 5L / Jerrycan of 5L

Código de Barras / EAN Code: 5600264814594

Europalette com 120 garrafões embalados em caixas de 4. Embalamento a 5 níveis, 6 caixas por nível. / Europalette with 120 units packed in 4 units/case disposed in 5 layers, each layer with 6 cardboard boxes

Peso Bruto da Palette / Gross Weight Palette: 600 kg