



## Azeite Andreza

Campanha 2015 -Medalha de Prata no 1º Concurso de Azeite Virgem Extra de Trás-os-Montes e Alto Douro

### Classificação e Região:

Azeite Virgem Extra. Região de Trás-os-Montes

### Variedade das Azeitonas:

Cobrançosa (80%) e Verdeal Transmontana (20%)

### Processo de Extração:

Extracção feita a frio.

### Nota de Prova e gastronomia:

Cor esverdeada. No Nariz, aroma bastante fresco, com notas da azeitona fresca, erva e tomate. Na Boca, amargo e picante bastante equilibrados, com notas de folha de oliveira e um fim de boca bastante harmonioso e prolongado. Ideal para saladas ou peixes grelhados

### Parâmetros Analíticos:

Acidez Máxima: <0.3%

Índice Peróxidos: < 20 meqO<sub>2</sub>/kg

Índices de Ceras: < 150 mg/kg

K232: <2

K268: <0,2

K: 0,01