



# Azeite Rovisco Garcia Premium



## Classificação e Região:

Azeite Virgem extra Alentejano

## Olival:

Intensivo de regadio, com 400 oliveiras por hectare. Explorado de forma sustentável ao abrigo do programa de “produção integrada”.

## Variedade das Azeitonas:

Pical

## Processo de extração:

Extração a frio por centrifugação a duas fases

## Descrição:

Elaborado exclusivamente a partir das azeitonas dos olivais próprios, o azeite Rovisco Garcia é um azeite virgem extra de qualidade superior, rico em nutrientes, polifenóis e vitamina E.

O aroma, de azeitona verde e erva, revela-se intenso e muito fresco. A baixa acidez resulta da colheita, no momento certo, de azeitonas sãs, que são processadas a baixa temperatura no próprio dia em que são colhidas. Finalmente, e para preservar todas as suas propriedades originais, o azeite Rovisco Garcia é embalado sem filtração.