

Ethos

GALEGA



Azeite Ethos DOP da Região da Beira Interior, produzido no Vale do Mondego na; Quinta da Campanária, Quinta de São João e Quinta de São Lourenço. Estas Quintas, nas freguesias contiguas da Faia, Aldeia Viçosa e Vila Cortês do Mondego no Concelho da Guarda, estão inseridas no Parque Natural da Serra da Estrela. O nosso azeite é produzido em lagar próprio na Quinta da Campanária.

Um Azeite Especial numa zona Especial.

Região: Beira interior

Olival: Os olivais, localizados no sopé da Serra da Estrela, composto por lotes de variedades regionais de diferentes idades e que refletem no azeite a frescura da envolvente.

Categoria: Azeite DOP Beira Interior; Azeite Virgem Extra

Características: Azeite delicado, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar próprio, com extração a frio de azeitonas produzidas em modo de produção biológico em olivais próprios.

Variedade: GALEGA

Análise sensorial:

Aroma/Sabor: Azeite Virgem Extra, frutado de azeitonas fundamentalmente maduras, com notas marcadas de verde folha de oliveira e casca de banana verde e notas suaves de maçã verde, ligeiramente amargo e picante relativamente acentuado de frutos secos, nomeadamente nozes.

Harmonização: Ideal para comer com pão como entrada ou ao pequeno almoço e ao lanche, para temperar saladas.

Análise Físico-química:

Acidez (% de ácido oleico): 0,24%

Índice de peróxido (meq. O₂/Kg): 6,3

Embalagem: Garrafa de vidro escuro, com capacidade de 500ml ou 250 ml e com doseador incorporado, concebida especificamente para azeite de alta qualidade.

Durabilidade: 18 meses após data de embalamento