



## COVELA AZEITE EXTRA VIRGEM

O azeite Covela é produzido a partir de azeitonas colhidas à mão, e prensado a frio para manter as características da fruta original. A Quinta de Covela pratica agricultura biológica e é certificada pela Kiwa-Sativa.

### NOTAS DE PROVA

**Nariz:** Frutado verde ligeiro com notas de maçã e folhas de oliveira e alguns toques de frutas secas

**Boca:** Doce, amargo e picante bastante equilibrados com notas de folhas de oliveira e frutos secos maduros, bastante harmonioso com um fim de boca prolongado.

### DADOS ANALÍTICOS

- Acidez  $\leq 0,3\%$
- Índice de Peróxido  $\leq 20$  meq O<sub>2</sub>/Kg
- Ceras  $\leq 150$  mg/Kg
- K232  $\leq 2.50$
- K270  $\leq 0.22$
- $\Delta K \leq 0,01$

Consumir antes de Dezembro 2021

