

VALE DA CERDEIRA



Em pleno Douro Superior, uma vasta extensão que se prolonga desde o rio Douro até ao limite do Vale da Veiga, situa-se a Quinta Vale da Cerdeira tendo como ex-libris a sua capela em honra da N^a Sr^a da Conceição.

É nesta beleza de vales e montes que nasce o Azeite Vale da Cerdeira certificado como Biológico, cultivado e produzido em regime de Modo de Produção Biológica, sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos químicos de síntese.

Este azeite é produzido em lagares próprios, extraído a frio com temperaturas nunca superiores a 25°C e realizado no próprio dia, de modo a manter todas as propriedades da azeitona. Obtendo assim um azeite cheio de aromas e paladares intensos.

As variedades Madural, Cobrançosa, Verdial ou Cordovil típicas desta região são sinónimo de qualidade.

Todo este processo é controlado e certificado por uma entidade acreditada oficialmente – SATIVA.

Parâmetros máximos Azeite Virgem Extra

Acidez	≤ 0,8
Índice de peróxidos	≤ 20
Ceras (mg / Kg)	≤ 150
K 232	≤ 2,50
K 268	≤ 0,22
Δ K	≤ 0,01

Análise obtidas Azeite Virgem Extra Vale de Cerdeira em 2015

Acidez	≤ 0,2
Índice de peróxidos	≤ 7
Ceras (mg / Kg)	≤ 32,4
K 232	≤ 1,65
K 268	≤ 0,10
Δ K	≤ 0,00

Análise Sensorial { atributos Positivos }

Maduro:	4,1
Amargo:	1,9
Picante:	1,6

PVP de 9,99€ (garrafa de 500ml. c/caixa)