

AZEITE  
PORTUGUÊS



Produzido a partir de variedades tipicamente portuguesas: Galega, Verdeal e Lentisca. Encontre o saber e sabor da tradição.

\*\*\*

«Azeite de categoria superior obtido directamente de azeitonas, por processos unicamente mecânicos.»

**INFO NUTRICIONAL POR 100 ML:**

Energia: 3421 kJ/821 kcal; Lípidos: 91,2 g, dos quais ácidos gordos saturados: 13,1 g; Hidratos de Carbono: 0 g, dos quais açúcares: 0 g; Proteínas: 0 g; Sal: 0 g.

Índice Peróxidos (mEq O<sub>2</sub>/kg) Máx.20;  
Teor de Ceras (mg/kg) Máx.150;  
K270 Máx. 0,22; K232 Máx. 2,50;  
Delta K Máx. 0,01.

**CONSERVAÇÃO:**

Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Por ser um produto natural, pode apresentar turvação e algum depósito.

**PRODUZIDO POR:**

Cooperativa de Olivicultores de Fátima, C.R.L.  
R. da Cooperativa, Nº 58 - 2495-554 Fátima  
T. +351 249 534 069 - geral@azeitefatima.com  
www.azeitefatima.com

**LOTE/CONSUMIR  
DE PREFERÊNCIA  
ANTES DO FIM DE:**

