



AZEITE VIRGEM EXTRA

Produzido a partir de variedades tipicamente portuguesas: galega, verdeal e lençisca.
Encontre o saber e sabor da tradição.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 ml

Energia:	3421 kJ / 821 kcal
Lípidos dos quais:	91,2 g
Ácidos gordos saturados:	13,1 g
Hidratos de carbono dos quais:	0 g
Açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Índice Peróxidos (mEq O₂/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, de modo a garantir durante mais tempo as suas propriedades. Por ser um produto natural pode apresentar turvação e algum depósito.

Produtor por:

Cooperativa Olivicultores de Fátima CRL
Rua da Cooperativa nº 58 - 2495-554 Fátima
T. +351 249 534 069 - geral@azeitefatima.com
www.azeitefatima.com

500ml



Lota / Consumir antes de:

