



## AZEITE VIRGEM EXTRA

Produzido a partir de variedades tipicamente portuguesas: Galega, verdeal e lentisca. 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 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.

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

**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.

250ml



Lote/Consumir antes de:

