



TAPADA DE VALLE DE JUNCO

AZEITE EXTRA VIRGEM

VARIEDADE:

100 % Azeitona Galega

PROCESSO:

Azeite de Categoria Superior obtido diretamente de azeitona 100% Galega proveniente de oliveiras antigas que nunca foram tratadas com produtos químicos.

Como as oliveiras não são tratadas, não apanhamos a azeitona todos os anos, mas apenas quando há.

Este produto é obtido unicamente por processos mecânicos.

Azeite não filtrado.

ENGARRAFAMENTO:

Novembro 2025

NOTA DE PROVA:

Frutado suave, bem característico e agradável ao paladar. De cor amarelo-ouro, ligeiramente esverdeado.

DADOS ANALÍTICOS:

Acidez (%): 0.4

Índice de Peróxidos: 5.44

Ceras (mg/kg): 71.2

K232:1.61

K270: 0.08

AK: 0.00

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL:

Valor nutritivo médio por 100gr:

Valor energético: 890kcal;

Proteínas: 0.0g / Hidratos de carbono: 0.0g

Lipídios: 99g(Lípidos Saturados-15g; Lípidos monoinsaturados-74g; Lípidos polinsaturados-10g)

Colesterol: 0.2mg

Vitamina E: 15 mg – 125% DDR (Dose Diária

Recomendada)



**Azeite**

Capacidade	500 ml
Código de Barras	5 606 823 001 504
Peso Líquido Unitário	0,50 kg
Peso Bruto Unitário	1,100 kg

Caixa

Unidade por Caixa	12
Largura	26.5 cm
Altura	21.5 cm
Comprimento	35 cm
Volume	0,01 m ³
Código ITF	35606823001505
Peso Bruto	13.2 kg

Palete

Europalete	80 X 120 m
Caixas por Paleta	44
Caixas por Fiada	11
Fiada por Paleta	4
Altura da Paleta	0,86 m