O Azeite Divai é um produto de qualidade superior, tendo sido produzido a partir de uma selecção rigorosa das melhores azeitonas que o Alentejo pode oferecer.

Azeite Divai Selection

Região:	Alentejo Interior
Categoria:	Azeite Virgem Extra
Variedades:	Arberquina, Cobrançosa e Picual
Notas de Prova:	Na boca, frutado verde médio, onde o picante e o amargo surgem extraordinariamente bem proporcionados e o doce amendoado lhe confere grande elegância e suavidade. Estamos perante um azeite complexo e harmonioso com excelente equilíbrio nariz/boca.
Utilização e harmonização:	Este azeite é a escolha perfeita para ser utilizado em pratos cozidos de sabor delicado como peixes brancos e marisco, saladas, massas e doçaria.
Conservação:	Deve ser mantido ao abrigo da luz em local fresco e isento de odores intensos.

DADOS ANALÍTICOS

Produto 100% lipídico
Índice de peróxidos (mg O2/Kg) ≤ 10
K268 ≤ 0,22
K232 ≤ 2,50
Acidez (% Ac. Oleico livre) ≤ 0,3%
Valor calórico 100ml - 821 Kcal
Ceras mg/Kg ≤ 150
Delta - K ≤ 0,01 - Lipidos 91,2g

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 500ml
175 x 260 x 205mm
5.45Kg

0,5