

QUINTA VALE DE LOBO



AZEITE VIRGEM EXTRA



# INTRODUÇÃO

Vindo da região de Trás-os-Montes e produzido com as mais selecionadas azeitonas, o azeite “Vale de Lobo” vai acompanhá-lo numa experiência de sabor inconfundível.

## Variedades de oliveiras:

Cobrançosa, Verdeal Transmontana e Madural, todas autoctones da região.







# QUALIDADE

Designação de Origem Protegida –  
DPO, pela União Europeia

Trás-os-Montes  
(Romeu – Mirandela)

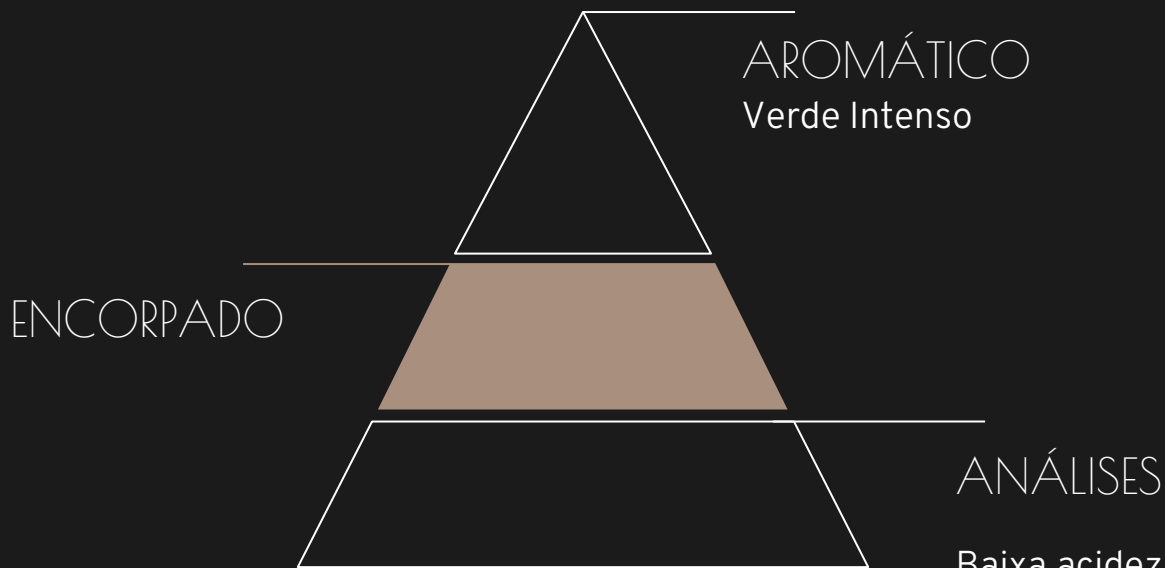
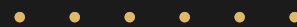
Higiene alimentar pelo Sistema  
HACCP, adoptado pela Codex  
Alimentarius Commission

# SUSTENTABILIDADE

Olival tradicional sustentável  
Sociedade Familiar  
“Do prado ao prato”



# COMPOSIÇÃO DO AZEITE



Aditivos e conservantes: nenhuns

Refinagem: nenhuma

O azeite “Vale de Lobo” é puro sumo de azeitona

Baixa acidez <0,2%

Peróxidos < 15 (meq O<sub>2</sub>/kg)

K232 <2,0 ; K270 < 0,2



# NOTAS DE PROVA:

De cor verde/amarelo com aroma de relva cortada, flores e rama de tomate.

- Palato redondo
- Início: leve doce amendoado e verduras frescas
- Final: longo e complexo, com uma nota picante, mas não amarga

É um azeite subtil, com personalidade delicada, de uma grande elegância e harmonia.





ESPETACULAR  
REQUINTE

# OBRIGADA

Contactos:

[claudia.pereira.reis@sapo.pt](mailto:claudia.pereira.reis@sapo.pt)  
+351 91 380 52 53



Instagram: valedelobopt