



## Monsaraz

Azeite Virgem Extra

### COLHEITA

2015

### REGIÃO

Alentejo - Portugal

### VARIETADES

Galega: Mínimo 60% - Bical e Cobrançosa: Máximo 40% - Outras Variedades: Máxima 5%

### DURABILIDADE

Máximo 18 meses

### COR

Amarelo Dourado com tons de Esverdeado

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter ao abrigo da luz e do calor

### GASTRONOMIA

Trata-se de um azeite excelente para utilizar em saladas, e peixe grelhados.

### ENGARRAFAMENTO:

Garrafa de Vidro escuro: 500 ml, 750ml

Garrafão: 3L

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Vol. p/ dose: 1 Csp (15 ml). Doses p/ embalagem: 33g)

Quantidade por dose: Calorias 120

Valor energético 120: % Dose diária recomendada

Lípidos total 14g: 21%

Saturados 2g: 9%

Polinsaturados 1,5g

Monoinsaturados 10g

Lípidos Trans 0g

Colesterol 0mg

Sódio 0mg

Total Hidratos de Carbono 0g

Proteína 0g

### CÓDIGOS

500ml EAN-13: 5601377700026

750ml EAN-13: 5601377700002

3L EAN-13: 5601377001529

Cx 12 ITF-14: 25601377700020

Cx 6 ITF-14: 15601377700009

Cx 6 ITF-14: 35601377001520

### Certificações



### NOTA DE PROVA: Helena Marcão



Trata-se de um azeite delicado, e de superior qualidade de aroma suave e fresco a amêndoa, característica própria de variedade "Galega" em ótimo estado de maturação.

### ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 500 ml / 750 ml/ 3L

Garrafas por Caixa: 12/ 6/ 6

Peso da Caixa: 10,5 kg/ 7,68 kg/ 17,40 kg

Medidas da Caixa (AxLxC): 230 x 260 x 195 mm/

330 x 220 x 150 mm/ 375 x 395 x 265 mm

Caixas por Paleta: 72/ 100/ 27

Fiadas por Paleta: 4/ 4/ 3

Caixas por Fiada: 18/ 25/ 9

Peso da Paleta: 462,67 kg/ 768 kg/ 462,67kg

Altura da Paleta: 132 cm/ 146 cm/ 126 cm