



Azeite Extra Virgem Divai é um produto certificado e de qualidade, de aspecto líquido oleoso, sem depósito e límpido. De cor esverdeada a dourada, cheiro suave e sabor doce.

Azeite DIVAI Epic Cuisine Virgem Extra



Composição:	Azeite virgem extra.
Categoria:	Acidez máxima 0,5%.
Região:	Mirandela.
Variedades de Azeitona:	Galega, bical, cordovil e cobraçosa.
Validade:	Consumir de preferência antes de: 36 meses.
Condições de armazenamento:	Em armazém coberto, ao abrigo da luz e calor. O consumidor final deverá guardar o produto em local fresco, seco e à temperatura ambiente.

DADOS ANALÍTICOS

Índice de peróxidos (meq O₂/Kg): ≤ 20

Absorvência: 270nm ≤ 0.22 ; K ≤ 0.01

Ceras (mg/Kg): ≤ 150

Esteróis (%): conforme a legislação Reg (CEE) n° 2568/91

Ácidos Gordos (%): conforme a legislação Reg (CEE) n° 2568/91

Contaminantes: No azeite destinado ao consumidor final, apenas é admissível a presença das seguintes substâncias contaminantes:

Lípidos 100 ml – 92 gr

Valor calórico 100 ml – 830 Kcal

Pesticidas: Não detetável

Alergénios: Não contém glúten

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA



Caixa

1 Cx x 6 Unidades 2000 ml (Garraão PET)

275 x 220 x 325mm

Vol. 0,0197m³

EAN: 15 601 397 010 317



2L