

## OLIVEIRA RAMOS PREMIUM AZEITE VIRGEM EXTRA 2014 – L2015



Classificação	Azeite Virgem Extra
Cultivares	Cobrançosa e Picual
Região	Alentejo - Estremoz
Tipo de solo	Xisto em adiantado estado de metamorfização
Colheita	A colheita manual das azeitonas no estágio de maturação julgado mais conveniente e o modo eficaz e rápido como são levadas até ao lagar permitem a extracção dos azeites a partir de frutos frescos, são e íntegros.
Extracção	Efectuada por centrifugação, de duas fases, totalmente automatizada, com controlo rigoroso das temperaturas e da higiene das instalações, equipamentos e pessoal o que permite ao azeite manter todos os odores e sabores com que a mãe Natureza o dotou.
Conservação	O Azeite Virgem Extra Oliveira Ramos Premium é conservado, até ao momento do engarrafamento, em depósitos de aço inoxidável, com gás inerte, em ambiente de temperatura controlada e ao abrigo da luz, o que permite preservar e melhorar os seus aromas originais.
Análise química	Acidez (% ácido oleico) - 0,3 Índice de peróxido (meq O <sub>2</sub> /kg) - 5 K <sub>232</sub> - 1,47 K <sub>270</sub> - 0,13 ΔK - 0,01 Ceras (mg/kg) - 75,3
Análise nutricional /100 g	Energia - 3696Kj/899Kcal Lípidos totais - 99,9 g Lípidos saturados - 17,5 g Hidratos de carbono - 0g Proteínas - 0g Sal - 0g
Nota de prova	Azeite complexo, fresco, equilibrado e suave, bastante frutado de azeitonas verdes, com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e casca de banana verde, muito ligeiramente amargo e picante, com um final acentuado de frutos secos e alguma persistência na boca.
Utilizações	O Azeite Virgem Extra <i>Oliveira Ramos Premium</i> pode ser utilizado de modos diversos, tanto em cru, saladas e molhos, como em pratos de sabor delicado, marisco e peixes brancos, como em grelhados, de carne ou peixe, ou em assados e receitas