

O Azeite de Oliva Extra Virgem Herdade dos Coteis é um produto premium de origem portuguesa, produzido em olivais próprios na região de Moura, no Alentejo. Esta região é historicamente reconhecida pela sua tradição milenar na produção de azeites de alta qualidade, uma herança que remonta ao Império Romano. Com um blend moderno e uma acidez máxima de 0,5%, este azeite representa a simbiose perfeita entre a homenagem à tradição e a inovação, garantindo uma experiência gastronômica única.

O azeite apresenta uma cor amarelo-esverdeada e um aroma que remete a folhas frescas e relva. No paladar, revela um sabor intenso a fruta fresca, com notas de amêndoa, maçã e tomate, culminando num final ligeiramente amargo e picante, característico de um azeite virgem extra de qualidade superior.

 MOURA

 ARBEQUINA, CORDOVIL E COBRANÇOSA

 VERDE DOURADA

 AMENDOADO TÊNUE, LIGEIRAMENTE PICANTE E FRUTA FRESCA VERDE

 CLIMA MEDITERRÂNICO COM PLUVIOSIDADE MÉDIA ANUAL DE 500MM

 SIMBIOSE PERFEITA ENTRE A HOMENAGEM À TRADIÇÃO

ACIDEZ ≤0,5%

*Extraído a Frio*

Português



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓDIGO DUN
30272	AZEITE OLIVA HERDADE DOS COTEIS 500ML	15608876010028

PESO BRUTO CAIXA	PALLETIZAÇÃO
9,82 KG / 12 GARRAFAS POR CAIXA	80 CX. COM 12 GARRAFAS