



BREJINHO

.....QUINTA BREJINHO DA COSTA.....

BC · GOURMET



Azeite VIRGEM EXTRA

VARIADADE

Galega.

PERFIL

Azeite fresco, com um agradável equilíbrio entre os aromas frutados e maduros.

PRODUÇÃO

Seleção criteriosa dos frutos antes de se iniciar a extração. Lavagem e desfolhagem, seguidos de extração a frio, em lagar ecológico de duas fases, com temperatura controlada, sem nunca ultrapassar os 26°C.

NOTA DE PROVA

Brilhante, de cor límpida esverdeada com tons de amarelo. Aroma suave e doce, com fragâncias de tomate fresco e de especiarias.

Na boca sobressaem os frutos secos, nomeadamente as amêndoas.

Um toque de picante e amargo, que se misturam com a doçura do azeite. Um fim de boca agradável.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ideal para servir a cru, com pratos intensos, ou simplesmente para barrar numa fatia de pão torrado com um pouco de flor de sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS

0,2%

Acidez

< 15
meq=2/kg

Índice de peróxidos

PAÍS

Portugal

ORIGEM

Baixo Alentejo

COLHEITA

Manual



BREJINHO

.....QUINTA BREJINHO DA COSTA.....

BC · GOURMET



Oliver Oil EXTRA VIRGIN

VARIETY

Galega.

PROFILE

Fresh olive oil, with a pleasant balance between fruity and mature aromas.

PRODUCTION

Careful selection of fruits before starting the extraction. Washing and defoliation, followed by cold extraction, in ecological mill two way phase, with controlled temperature, without ever exceeding 26°C.

TASTING NOTE

Bright, clear greenish color with shades of yellow. Mild aroma and sweet, with tomato fragrances fresh and spicy. In the mouth the dry fruits stand out, namely almonds. A touch of spicy and bitter, which mix with the sweetness of the oil. A pleasant aftertaste.

CONSUMPTION SUGGESTION

Ideal to serve raw, with intense dishes, or simply to spread on a slice of toasted bread with a little salt flower.

PHYSICAL / CHEMICAL CHARACTERISTICS



Acidity



Peroxide index

COUNTRY
Portugal

ORIGIN
Baixo Alentejo

HARVEST
Manual