



Olive Oil

Description:

Oil soft and smooth profile, with good balance of typical varieties of olives fruity aromas.

Olive grove:

I have been selected family-based farms in various regions of Portugal. My olive selection and traditional system (90%) and intensive (10%). In the traditional system the olive trees are older than 100 years with a wide spacing between trees offering free vegetative growth resulting in large trees

Variety:

Galega; Cordovil; Verdeal; Cobrançosa;

Production:

The olives are received within hours of harvest in the mill processing. The entire process takes place in less than 27 ° C temperature, so as not to get lost during extraction of the original fruit flavors.

Tasting notes:

Appearance: Yellowish Green

Aroma: Fruity Green

Palate: Fresh, slightly bitter, something spicy.

Use and harmonization:

Olive simple organoleptic characteristics of medium intensity high adapting to finalize empratamentos foods with low average intensity and complex flavors.

Quality Assured:

It is important to know that we work directly with small farmers, before you initiate the manufacture of olive oil is always done an analysis will be provided when it reaches the olive groves, our olive oil is made in one mill traditional and familiar, does not pass by the industries grids.

Conservation:

"Keep away from light and heat", "because it is a natural product can turbid and some standing."

Extra Virgin Olive Oil

Acidity:

Up to 0.8 °

Formats:

Capacity	Bottles per box	Box weight	Length x heights width	Boxes per pallet	Box per Container 20"
250 ml	18	9,4 kg	0,66x0,25x0,16 cm	85	2300
500 ml	12	10,8 kg	0,26x0,29x0,20 cm	68	2030
750 ml	12	14,8 kg	0,30x0,32x0,22 cm	52	1486
2 L	9	17,5 kg	0,34x0,27x0,34 cm	30	900
5L	3	14,5 kg	0,49x0,33x0,17 cm	44	1000
1			flexitanks	1	+ - 25000 Ls

Virgin Olive Oil

Acidity:

Up to 2.0 °

Formats:

Capacity	Bottles per box	Box weight	Length x heights width	Boxes per pallet	Box per Container 20"
750 ml	12	14,8 kg	0,30x0,32x0,22 cm	52	1486
2 L	9	17,5 kg	0,34x0,27x0,34 cm	30	900
5L	3	14,5 kg	0,49x0,33x0,17 cm	44	1000

Azeite



Descrição:

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das variedades das azeitonas.

Olival:

Tenho vindo a seleccionar explorações agrícolas de base familiar de várias regiões de Portugal. A minha selecção olivícola é de sistema tradicional (90%) e intensivo (10%). No sistema tradicional as oliveiras têm idade superior a 100 anos com um largo espaçamento entre as árvores proporcionando um desenvolvimento vegetativo livre resultando em árvores de grandes dimensões.

Variedades:

Galega; Cordovil; Verdeal, Cobrançosa:

Produção:

As azeitonas são recebidas poucas horas depois da colheita no lagar serem processadas. Todo o processo decorre sob temperatura inferior a 27 °C, de forma a não se perder durante a extração os aromas dos frutos originais.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado

Olfactivo: Frutado verde

Gustativo: Frescos, ligeiramente amargo, algo picante.

Utilização e harmonização:

Azeite de características organolépticas simples de intensidade média alta adaptando a finalizar empratamentos com alimentos de intensidade médias baixas e aromas complexos.

Qualidade Assegurada:

É importante saber que trabalhamos directamente com os pequenos agricultores, antes de dar início ao fabrico do azeite é sempre feita uma análise previa á azeitona quando chega do olival, o nosso azeite é feito num só lagar tradicional e familiar, não passa pelas grades industrias.

Conservação:

“Conservar ao abrigo da luz e do calor”, “porque é um produto natural pode apresentar turvação e algum pé”.

Azeite Virgem Extra

Acidez:

Até 0.8º

Formatos disponíveis:

Capacidade	Quantidade por caixa	Peso por caixa	Comp. x Alt. x Larg.	Caixas por palates (+-)
250 ml	18	9,4 kg	0,66x0,25x0,16 cm	85
500 ml	12	10,8 kg	0,26x0,29x0,20 cm	68
750 ml	12	14,8 kg	0,30x0,32x0,22 cm	52
2 L	9	17,5 kg	0,34x0,27x0,34 cm	30
5L	3	14,5 kg	0,49x0,33x0,17 cm Flexitanque	44 +- 25000Ls

Azeite Virgem

Acidez:

Até 2.0º

Formatos disponíveis:

Capacidade	Quantidade por caixa	Peso por caixa	Comp. X Alt. X Larg	Caixas por palete	Caixa por Contentor 20”
750 ml	12	14,9 kg	0,30x0,32x0,22 cm	52	1486
2 L	9	17,5 kg	0,34x0,27x0,34 cm	30	900
5L	3	14,5 kg	0,49x0,33x0,17 cm	44	1000

Contacts / Contactos:

Address / Morada

Mogadouro - Rua Principal

3240 - 680 Santiago da Guarda

Ansião

Phones / Telefones:

+351 236 671 526

+351 919 806 103

Email:

info@sicomelhor.com