



EPORDOURO

A essência que nos une

AZEITONAS DESCAROÇADAS EM AZEITE

APANHA / HARVESTING

Feita de forma manual em zonas de olival de inclinações acentuadas.
Manual Harvesting in olive groves located in steep inclination zones.

REGIÃO REGION

Azeitonas descaroçadas em azeite / *Green Olives in Extra Virgin Olive Oil*
Região Demarcada do Douro / *Douro Wine Region*
Sub-região do Cima-Corgo / *Sub-region of Cima-Corgo*
Sabrosa, Portugal

ANO COLHEITA YEAR HARVEST

2019/2020

SOLO GROUND

Xistoso / *Shale*

TRANSFORMAÇÃO / TRANSFORMATION PROCESS

A azeitona, depois de colhida, é submetida a um processo de cura natural em tanques concebidos para o efeito. É depois submetida a um processo de escolha manual, na qual é feita a separação das azeitonas verdes e negras. Após este processo, as azeitonas são mecanicamente descaroçadas e depois embaladas, em azeite, alho e outros condimentos, dando origem ao nosso produto final. Todo o processo de produção respeita as normas de higiene e qualidade em vigor.

The olives, after being harvested, are subjected to a natural curing process in tanks designed for this purpose. It is then subjected to a manual selection process, in which the green and black olives are separated. After this process, the olives are mechanically pitted and then packaged in olive oil, garlic and other spices, giving rise to our final product. The whole production process respects the quality and hygiene norms in place.

CARATERÍSTICAS / CHARACTERISTICS

As azeitonas utilizadas neste produto são de variedade "DOURO". É um produto destinado a consumo como se apresenta. Não possui qualquer direto, tal tipo de aditivos ou conservantes. O azeite virgem extra SOLAR DOS DRAGOS no qual as azeitonas são submergidas atua como um tempero, mas também como conservante natural, juntamente com o alho e outros condimentos utilizados. O produto resultante tem como finalidade acompanhar uma refeição, trazendo ao consumidor os traços notáveis da cultura gastronómica mediterrânica.

The olives used in this product are of the "DOURO" variety. It is a product intended for consumption as it is presented. It does not have any direct, such type of additives or preservatives. The extra virgin olive oil SOLAR DOS DRAGOS in which the olives are submerged acts as a seasoning, but also as a natural preservative, together with the garlic and other condiments used. The resulting product is intended to accompany a meal, bringing to the consumer the remarkable features of Mediterranean gastronomic culture.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Azeitona Verde, Azeite Extra Virgem, Alho, Oregãos, Alho, Louro.

Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Oregano, Bay Leaf.

INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO / CONSERVATION TIPS

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.

Store in a cool and dry place, away from heat sources.

VALIDADE / SHELF LIFE

24 meses. Conservar no frio depois de aberto

24 months. Store in a refrigerator after opening

EMBALAMENTO / PACKAGING

Código de Barras / EAN Code :

560524000472

Caixas de Cartão com 6 frascos de vidro de 300 gr.

Cardboard Boxes with 6 glass bottles of 300 gr.



www.epordouro.com

EPORDOURO - Vinhos e Azeites do Douro, S.A.
Zona Industrial de Sabrosa L. 21 5060-321 Sabrosa - Portugal

EPORDOURO | A essência que nos une