



EPORDOURO

A essência que nos une

PASTA DE AZEITONA PRETA

APANHA / HARVESTING

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

DENOMINAÇÃO

CONTROLLED
DENOMINATION OF ORIGIN

Pasta de Azeitona Preta / *Black Olives Tapenade*
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, inicia-se o processo de fabrico da pasta de azeitona, durante o qual lhe são adicionados os condimentos, bem como o azeite extra virgem da marca Solar dos Dragos que lhe confere uma conjugação harmoniosa entre sabor black, fresco e a azeitona. Todo o processo de produção é feito a frio e respeitando todas as normas de higiene e qualidade em vigor. A produção das azeitonas é feita em consonância com a norma NP3034 e Codex Alimentarius para azeitonas de mesa, atualmente em vigor.

The olive, after harvested, is submitted to a process of natural cure in tanks solely designed for this purpose. After, it is also submitted to a process of selection by hand, where separation between green and black olives is done. After this, the process of making the olive paté is initiated, during which the condiments are added, as well as Solar dos Dragos extra virgin olive oil, that grants a harmonious conjugation between the fresh, green taste and the olive oil. All the production process is made in the cold, respecting all the quality and hygiene norms in place. The olives' production is made in agreement with the NP3034 norm and the Codex Alimentarius for table olives, currently in force.

PROVA / PROOF

A pasta de azeitonas verde SOLAR DOS DRAGOS é um produto que reflete a cor e o sabor da azeitona no seu tom esverdeado natural e aroma muito fresco a azeitona. É um produto de textura homogénea, numa distribuição uniforme pequenos pedaços de zeitona ao longo da pasta.

SOLAR DOS DRAGOS green olives tapenade is a product which reflects the olive's greenish colour, a very fresh, fruity and characteristic flavour. It has a homogeneous texture, which shows an even distribution of olives' small bits along the paste.

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Pasta indicada para consumo simples acompanhando tostas e pão ou para uso como ingrediente em pratos confeccionados.

Tapenade suitable towards a simple consumption along with toast and bread or for use as an ingredient in cooked dishes.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Azeitona Preta, Azeite Extra Virgem, Alho, Oregãos, Limão
Black Olives, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Oregano, Lemon.

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 :

5605524000458

Caixas de Cartão com 12 frascos de vidro de 100 gr.

Cardboard Boxes with 12 glass bottles of 100 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