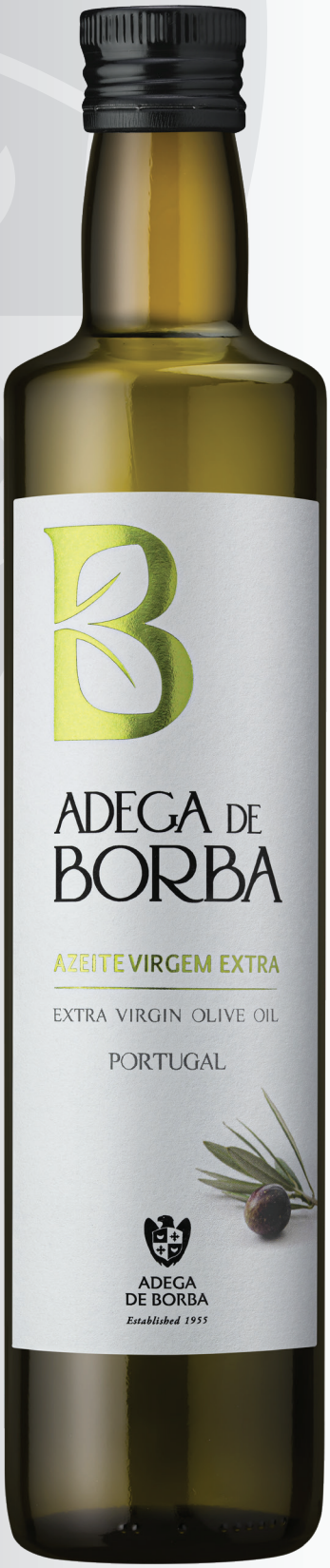

ADEGA DE BORBA

AZEITE VIRGEM EXTRA

Borba
Alentejo
Portugal

Virgem Extra
Variedades
Galega e Cobrançosa

O Azeite Virgem Extra Adega de Borba, possui as características típicas da região, resultantes do uso predominante de azeitonas das variedades Galega e Cobrançosa. As azeitonas são provenientes de olivais tradicionais antigos e processadas imediatamente após a colheita. O azeite é extraído a frio, unicamente por processos mecânicos.
Presente há vários séculos na cultura Mediterrânea, o azeite tem na região um forte contributo para a riqueza da gastronomia local.

Em termos de perceção olfativa, o Azeite Virgem Extra da Adega de Borba revela um carácter forte e extremamente aromático, onde predominam as notas a erva cortada, folha de tomateiro e maçã verde.

É um azeite com corpo e especiado, mas simultaneamente elegante, com uma intensidade de amargo/picante equilibrada e final persistente a frutos secos.

O Azeite Virgem Extra Adega de Borba tem excelente aptidão, tanto na confeção de diversos pratos da cozinha Mediterrânica, como no tempero de alimentos crus. Ideal com pratos de bacalhau, peixe grelhado, açorda e gaspacho alentejano, saladas e massas.

Devido à sua composição, não constitui defeito o facto de turvar ou solidificar, por abaixamento da temperatura ambiente. Deve conservar-se em local fresco e isento de odores, ao abrigo da luz.

Caixa de 12 garrafas x 0,25 L
Caixa de 12 garrafas x 0,50 L

Azeite Virgem Extra Adega de Borba 0,25 L	5602154361041
Azeite Virgem Extra Adega de Borba Cx 12 x 0,25 L	75602154361040
Azeite Virgem Extra Adega de Borba 0,50 L	5602154361225
Azeite Virgem Extra Adega de Borba Cx 12 x 0,50 L	75602154361224

ADEGA
DE BORBA
Established 1955
www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem
Para evitar alterações precoces nas características organoléticas e físico-químicas de um azeite, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais.

Versão/Edição 01 - Data: 21/04/2026