



ELARIS

A arte de criar sabor
com sabedoria.

FICHA TÉCNICA AZEITE VIRGEM EXTRA ELARIS 500 ML / 250 ML PREMIUM



Utilização e harmonização

Ideal para acompanhar as mais refinadas gastronomias

Produção anual (litros):

20.000 L

Formatos disponíveis:

250ml e 500ml em garrafas de vidro serigrafadas e tampa DOP.

Conservação:

Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

Consumir de preferência antes do fim de:

12/2021

Descrição:

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados e levemente picante típicos das azeitonas do Ribatejo.

Olival: Seleccionámos 500 hectares de oliveiras no Ribatejo, na fronteira sudeste do Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros, onde a cultura da oliveira existe há várias centenas de anos. Estes oliveiras seguem o sistema de alinhamento de 4x5 a 5x7, sendo a rega controlada. Misturam-se no oliveiras com idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. O sistema de produção é a Produção Integrada que tem por base práticas culturais mais sustentáveis ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira.

Campanha: O ano de 2019 caracterizou-se pela ausência de frio, motivando uma baixa diferenciação floral, temperaturas muito altas no Verão e uma precipitação reduzida incluindo na fase da floração, combatido por uma rega contínua que iniciou logo no mês de fevereiro. As consequências foram taxas de vingamento médias, um adiantamento no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias e teores de gordura inferiores. As temperaturas elevadas no Verão e até Outubro evitaram ataques de mosca da azeitona, o que levou a um estado de sanidade perfeito no momento da colheita. Esta realizou-se de Outubro a Novembro o que nos permitiu a obtenção de azeites de alta qualidade, elevando os teores de picante e amargo.

Produção: As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar FIO DOURADO, em Pernes, poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um batimento, com temperatura e tempo de batido perfeitamente controlado de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas provenientes de cada variedade, caracterizantes de cada azeite. A pasta segue para o decanter onde é separado o azeite do bagaço de azeitona e da água, resultando um azeite ainda com alguma humidade e impurezas. O azeite é limpo por centrifugação estando desta forma pronto para ser filtrado e embalado. A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C.

Análises: São enviadas amostras para o ISA – Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, que procede às análises químicas dos componentes o Azeite, e para a AAR – Associação de Agricultores do Ribatejo, que tem um gabinete de avaliação certificado pelo COI para proceder às aos testes de sabor e devida classificação.

Produzido e embalado por:

DOMUS ELARIS, Lda
Rua Padre Reis, 115, Malhou,
Santarém, 2380-537, Portugal
adm@domus-elaris.pt

Distribuidor Internacional:

ELARIS INTERNATIONAL LLC
108 West 13th Street, Wilmington,
Delaware
19801, New Castle, USA
adm@elaris.net

Comercializado em Angola:

DOMUS ELARIS, Lda
Rua da Liberdade, 94 Vila Alice,
Luanda,
Angola
com@elaris.net

CARACTERÍSTICAS

Aromas: fresco e equilibrado
Levemente frutado: 3,5
Levemente amargo: 3
Levemente picante: 3,5

CLASSIFICAÇÃO COI: 7,5
(escala de 0 a 9)

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acidez: 0,16%
Índice de peróxidos (meqO₂/kg): 6
Ceras | Waxes | Cires (mg/kg): < 55,4
K₂₃₂: 1,53
K₂₇₀: 0,13
ΔK: 0,01

Declaração Nutricional por:	100 ml
Energia	3437 kJ/ 821 kcal
Lípidos dos quais saturados	91,2 g 13,1 g
Hidratos de Carbono dos quais açúcares	0 g 0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

GARRAFA:

Boca: BG 21

MARCA e Modelo: VITRERIA - Biolio DOP

Tampa: NRP ALUTOP DOP

Rótulo: Serigrafado

Código de barras CODE 128:

500 ml



ELARIS2019AZEITE500PREMIUM

250 ml



ELARIS2019AZEITE250PREMIUM

Altura e diâmetro:

190x78 mm

Peso:

868 g

179x68 mm

345 g

CAIXAS

Garrafas por caixa: 6

Código de barras CODE 128:

500ml



ELARIS2019AZEITE500PREMIUMCX

250ml



ELARIS2019AZEITE250PREMIUMCX

Comprimento, Largura, Altura:

470x236x192 mm

410x206x181 mm

Garrafas por palete:

1260

2240