



Contacts:

Rua das Eiras, N.º 9

5300-663 Macedo do Mato, Bragança,
Portugal

Tél.: (+351) 962 815 207

Email: azeite@arvolea.pt

www.arvolea.pt



Arvolea

Tras-Os-Montes Region

Arvólea parie sur la récolte accompagnée par des oliviers centenaires, mais maintient son engagement en faveur de la culture de cette variété, avec la production également dans les nouvelles oliveraies de la paroisse de Macedo do Mato, municipalité de Bragança. avec un traitement différent qu'ils reçoivent de la culture à la récolte.

BLEND

Huile d'Olive Extra Vierge Agriculture Biologique

Caractéristiques: Les terres et le microclimat unique identifiés dans cette région, les méthodes de production et les traditions locales donnent à cette huile d'olive un goût et une qualité uniques, de qualité supérieure obtenue par la production biologique.

Origine: Trás-Os-Montes, Bragança - Portugal.

Variétés: Santulhana et Cobrançosa.

Récolte: Novembre.

Emballage: Bouteille en verre de 500ml avec bec verseur inviolable (poids: 810g).

NOTES DE DÉGUSTATION:

Nez: Notes de chou coupé, herbe fraîche, branche de tomate, feuille d'olivier, pomme verte, tomate verte et fruits secs.

Bouche: Huilé d'olive aux légers amers et épicés. Notes de chou coupe, herbe fraîche, branche de tomate, tomate verte, pomme et fruits secs verts.

Acidité: $\leq 0,34\%$ | Indice de peroxydes: $\leq 4,98$ (meq02/kg)
K232: $\leq 1,57$ | K270: $\leq 0,14$ | ΔK : 0,0.

Évaluation organoleptique (ipb): Fruité médian (MF): 5,6 | Médiane du défaut (MD): 0,0.

Informations logistiques:

- Boîtes: 6 unités | Poids: 5,03kg.
- Palette: 126 boîtes (756 bouteilles) | Poids: 634kg.



Tous les produits ont une qualité supérieure dûment certifiée par le suivi de l'ensemble du processus de production par l'IPB (Institut polytechnique de Bragança) ainsi que par la certification biologique obtenue en agriculture biologique et en production biologique de l'usine qui effectue la transformation.

SINGLE EDITION

Huile d'Olive Extra Vierge Agriculture Biologique - Monovarietal

Caractéristiques: Les terres et le microclimat unique identifiés dans cette région, les méthodes de production et les traditions locales donnent à cette huile d'olive un goût et une qualité uniques supérieure obtenue par la production biologique, uniquement à partir par la Variété Santulhana.

Origine: Trás-Os-Montes, Bragança - Portugal.

Variétés: Santulhana.

Récolte: Novembre.

Emballage: Bouteille en verre de 500ml avec bec verseur inviolable (poids: 810g).

NOTES DE DÉGUSTATION:

Nez: Notes de chou coupé, herbe fraîche, branche de tomate, pomme verte, et fruits secs.

Bouche: Huile d'olive avec une entrée douce et légèrement amère et un fin épicé. Notes de chou, herbe fraîche, branche de tomate, feuille d'olivier, pomme et fruits secs verts.

Acidité: $\leq 0,31\%$ Indice de peroxydes: $\leq 4,58$ (meqO2/kg)
K232: $\leq 1,91$ | K270: $\leq 0,13$ | ΔK : 0,0.

Évaluation organoleptique (ipb): Fruité médian (MF): 4,5 | Médiane du défaut (MD): 0,0.

Informations logistiques:

- Boîtes: 6 unités | Poids: 5,03kg.
- Palette: 126 boîtes (756 bouteilles) | Poids: 634kg.





**EXPORT PURE
PRODUCTS**
TRÁS-OS-MONTES
PORTUGAL

EXPORT PURE PRODUCTS est une initiative du **NERBA**, Association Entrepreneuriale du District de Bragança, qui a pour objectif de promouvoir sur le marché international les produits d'excellence produits dans la région de Trás-Os-Montes qui possèdent une identité propre et intrinsèque aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région.

Le **NERBA** en tant qu'association entrepreneuriale a pour mission de promouvoir le développement des activités économiques dans les domaines techniques, économiques, commerciaux, associatifs et autres et, en particulier, assurer à leurs associés une participation croissante lors des décisions et dans les programmes qui sont liés à ces activités. Son cadre d'intervention territorial est la région nord du Portugal, nommément la région de Trás-os-Montes et Alto Douro. La Région de Trás-os-Montes et Alto Douro est située dans le Nord du Portugal. Le relief de la région est formé par de hautes montagnes coupées par des vallées profondes et le climat est tempéré continental, plus froid dans les zones montagneuses, et plus doux le long du fleuve Douro. Trás-os-Montes produit de l'huile d'olive, du miel, le fameux vin de Porto et les vins du Douro. On y cultive également des marrons et y élève des bovins de la race Mirandesa. Des produits d'excellence obtenus grâce à des modes de production uniques qui leur donnent des caractéristiques uniques. Avec eux, des plats et des spécialités de haute cuisine, reconnus par de grands chefs et les consommateurs les plus exigeants, sont préparés.



Alto das Cantarias Saída Sul
5300-107 Bragança - Portugal
Tél.: (+351) 273 304 630
Email: nerba@nerba.pt
www.nerba.pt

