

OURO DO SICÓ



Ouro
do Sicó.

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. São azeites ligeiramente espessos, muito frutados, com cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeada, com um sabor e qualidade organoléptica inigualável.

Rabaçal

Região



Ouro do Sicó - Extra Virgem Acidez 0,2%



Variedade de Azeitonas.
Mista

Acidez.
0,2%

Tipo
Extra-virgem

O Azeite extra virgem Ouro de Sico de categoria superior é obtido diretamente de azeitonas selecionadas, unicamente por processos mecânicos. São azeites ligeiramente espessos, muito frutados, com cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeada, com um sabor e qualidade organoléptica inigualável. Este é um azeite gastronómico que realmente impressiona na mesa.

Realça o sabor de frutos do mar e saladas em geral

EAN: 560.030.627.001-2 | Caixa: 06 und. | Vol: 750ml



Ouro do Sicó - Extra Virgem Acidez 0,2%



Variedade de Azeitonas.
Mista

Acidez.
0,2%

Tipo
Extra-virgem

O Azeite extra virgem Ouro de Sico de categoria superior é obtido diretamente de azeitonas selecionadas, unicamente por processos mecânicos. São azeites ligeiramente espessos, muito frutados, com cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeada, com um sabor e qualidade organoléptica inigualável. Este é um azeite gastronómico que realmente impressiona na mesa.

Realça o sabor de frutos do mar e saladas em geral

EAN: 560.030.627.005-0 | Caixa: 06 und. | Vol: 1L