

FICHA TÉCNICA

Origem do Azeite

É numa zona de produção de azeites de excelência, que se situa a Quinta do vale da Cerdeira, em pleno Douro Superior, entre o rio Douro e o vale da veiga,

A escassos quilómetros do castelo de Marialva, uma das aldeias históricas de Portugal, em pleno parque arqueológico do Vale de Côa, património da UNESCO.

Terra de Templários, como se pode comprovar pela ocupação e arquitectura do castelo de Longroiva também a poucos quilómetros da Quinta do Vale da Cerdeira, onde na sua beleza de vales se situa a capela da nossa Senhora da Conceição.

Estes vales, com aptidões particulares para o cultivo da oliveira, graças a sua natureza de terreno xistosos, pobres e severos, com invernos rigorosos e verões de temperaturas elevadas, permitem uma conjugação perfeita para a qualidade do azeite produzido.

Os Olivais da Quinta do vale da cerdeira situam-se entre os 200 e os 350 metros acima do nível do mar. As variedades Madural, Cobrançosa, verdeal ou Cordovil, típicas desta região, são sinónimo de qualidade

Agricultura Biológica

A opção centrou-se na qualidade. O Azeite Vale da Cerdeira, é certificado como biológico, cultivado e produzido em Modo de Produção Biológico, sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos de químicos de síntese.

É produzido sem qualquer tipo de rega, com poda de manutenção de dois em dois anos

O controlo em Modo de Produção Biológico é efectuado por processos internos de produção e o seu seguimento e certificação por uma entidade acreditada oficialmente – SATIVA.

A Agricultura Biológica é um modo de produção que visa produzir alimentos e fibras têxteis de elevada qualidade, saudáveis, ao mesmo tempo que promove práticas sustentáveis e de impacto positivo no ecossistema agrícola, nomeadamente, através do uso adequado de métodos preventivos e culturais, adubos verdes, compostagem, entre outros que fomentam a melhoria da fertilidade do solo e a biodiversidade.

Em Agricultura Biológica, não se recorre à aplicação de pesticidas nem adubos químicos de síntese, nem ao uso de organismos geneticamente modificados. Desta forma, garante-se o direito à escolha do consumidor e é salvaguardada a saúde, ao evitar resíduos químicos nos alimentos.

Produz produtos diferenciados, com um valor acrescentado, que têm registado um aumento na procura por parte do consumidor.

Tipo de apanha e extracção

Os olivais da Quinta do Vale da Cerdeira são produzidos na sua totalidade em regime de sequeiro, sem qualquer tipo de rega.

A apanha é feita sobretudo manualmente, com apoio de vibradores mecânicos em casos necessários.

É efectuada entre os finais de Outubro e Novembro, ligeiramente antes da maturação da azeitona. A sua apanha é acondicionada devidamente até lagares próprios de linha continua de extracção a frio, onde é laborada no próprio dia e extraído a temperaturas a rondar os 25° centígrados, de modo a conservar na sua plenitude todas as propriedades e sabores que a azeitona transmite. Todo este ciclo de produção, permite neste azeite a manutenção de aromas e paladares intensos.

NOTAS TÉCNICAS

Parâmetros máximos Azeite Virgem Extra

Acidez	≤ 0,8
Índice de peróxidos	≤ 20
Ceras (mg / Kg)	≤ 150
K 232	≤ 2,50
K 268	≤ 0,22
Δ K	≤ 0,01

Análise obtidas Azeite Virgem Extra Vale de Cerdeira em 2015

Acidez	≤ 0,2
Índice de peróxidos	≤ 7
Ceras (mg / Kg)	≤ 32,4
K 232	≤ 1,65
K 268	≤ 0,10
Δ K	≤ 0,00

Análise Sensorial (atributos Positivos)

Maduro : 4,1

Amargo : 1,9

Picante : 1,6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade / Porção 13 ml (1 colher de sopa)% VD (*)

Valor Energético	108 Kcal = Kj	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	12g das quais:	22%
Gorduras saturadas	1,9 g	9%
Gorduras trans	0 g	-
Gorduras monoinsaturadas	9,3 g	-
Gorduras polininsaturadas	0,8 g	-
Colesterol	0 mg	0%
Fibra alimentar	0 mg	0%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com uma dieta

De 2000 Kcal ou 8.400 Kj.

Os valores diários podem ser maiores ou menores,
Dependendo das suas necessidades energéticas.