



## Oliveira Ramos Premium - Azeite Virgem Extra 2012

Classificação	Azeite Virgem Extra
Cultivares	Galega, Cobrançosa e Picual
Região	Alentejo - Estremoz
Tipo de solo	Xisto em adiantado estado de metamorfização
Colheita	A colheita manual das azeitonas no estágio de maturação julgado mais conveniente e o modo eficaz e rápido como são levadas até ao lagar permitem a extracção dos azeites a partir de frutos frescos, são e íntegros.
Extracção	Efectuada por centrifugação, de duas fases, totalmente automatizada, com controlo rigoroso das temperaturas e da higiene das instalações, equipamentos e pessoal o que permite ao azeite manter todos os odores e sabores com que a mãe Natureza o dotou.
Conservação	O Azeite Virgem Extra Oliveira Ramos Premium é conservado, até ao momento do engarrafamento, em depósitos de aço inoxidável, com gás inerte, em ambiente de temperatura controlada e ao abrigo da luz, o que permite preservar e melhorar os seus aromas originais.
Análise química	Acidez (% ácido oleico) / 0,2 Índice de peróxido (meq O <sub>2</sub> /kg) / 8 K <sub>232</sub> / 1,75 K <sub>270</sub> / 0,14 ΔK / - 0,00 Ceras (mg/kg) / 54,7
Nota de prova	O frutado intenso de azeitonas verdes, notas de maçã e frutos secos, conjuntamente com o aroma singular a folha de oliveira, erva e giesta, garantem complexidades e frescura ao Azeite Virgem Extra Oliveira Ramos. A tudo isto acresce, em perfeita harmonia, sensações de amargo e picante, com a responsabilidade de excelente persistência do azeite na boca.
Utilizações	O Azeite Virgem Extra <i>Oliveira Ramos Premium</i> pode ser utilizado de modos diversos, tanto em cru, saladas e molhos, como em pratos de sabor delicado, marisco e peixes brancos, como em grelhados, de carne ou peixe, ou em assados e receitas de caça.