



Marca de Azeite: Lagar do Cadoiço

Tipo de Azeite: Azeite Virgem

Variedade: Galega, Cobrançosa, Negrinha.

Características: “Lagar do Cadoiço” é um fino e saboroso azeite, resultado da transformação das azeitonas provenientes de olivais da Beira Alta, principalmente dos concelhos de Fornos de Algodres, Celorico da Beira, Gouveia, Seia, Mangualde e Guarda. O Azeite “Lagar do Cadoiço” é um produto natural, obtido exclusivamente por meios mecânicos, sem qualquer adição de químicos.

Consumo: Ideal para ser usado para temperar, cozinhar ou combinar com outros alimentos.

Condições de armazenagem/conservação: Deve ser conservado ao abrigo da luz e do calor preferencialmente a uma temperatura entre os 15 e os 18°C, de modo a permitir uma correta maturação sem favorecer a sua oxidação. Por ser um produto 100% Natural, pode apresentar turvação e criar algum pé.

Análise Físico-química:

Parâmetro		Especificação (Azeite Virgem)	Resultado	Conformidade
Índice de peróxidos (meq O ₂ /Kg)		≤20,0 ¹⁾	8,2	Conforme
Acidez (% ácido oleico)		≤ 2,0 ¹⁾	1,55	Conforme
<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausência em 25g	Ausência em 25g	Conforme
Pb (Chumbo) (mg/Kg)		≤ 0,1	0,045 ^a	Conforme
Teor de Ceras e de Ésteres Etílicos de ácidos gordos (FAEE) (mg/Kg)		Ceras: C ₄₂ +C ₄₄ +C ₄₆ ≤150 ¹⁾	67	Conforme
		FAEE ≤ 35 ¹⁾ ^b	30	Conforme
Análise Espectrofotométrica	K ₂₇₀	≤ 0,25 ¹⁾	0,144	Conforme
	K ₂₃₂	≤ 2,60 ¹⁾	1,677	Conforme
	ΔK	≤ 0,01 ¹⁾	0,002	Conforme
Avaliação Organolética (Sensorial)		Mediana do frutado (M _f >0,0) ¹⁾	M _{frutado} = 2,9 (Maduro) Amargo suave Picante Suave	Conforme
		Mediana dos defeitos (M _d >3,5) ¹⁾	M _{defeitos} = 0,0	Conforme

¹⁾ Regulamento Delegado (EU) 2022/2104 da Comissão de 29 de Julho de 2022; ^a Média ponderada de 3 ensaios. ^b Limite para azeite virgem extra

Capacidade: Garrações PEAD de 5L e 2 L.

Lote: A2401/JUN26

Data de durabilidade: 24 meses.

HEF – Materiais de Construção e Lagar de Azeite, Lda
Estrada Municipal Cadoiço

6370-331 Juncais, Fornos de Algodres, Portugal

Telef: (+351) 271703652 (chamada para rede fixa) | Telem: (+351) 911523054 (chamada para rede móvel)
info@hef.pt – www.hef.pt