



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 Extra)	Resultado	Conformidade	
Índice de peróxidos (meq O ₂ /Kg)	≤15,0 ¹⁾	5,6	Conforme	
Acidez (% ácido oleico)	≤ 0,8 ¹⁾	0,7	Conforme	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g	Ausência em 25g	Conforme	
Pb (Chumbo) (mg/Kg)	≤ 0,1	0,052 ^a	Conforme	
Teor de Ceras e de Ésteres Etilícos de ácidos gordos (FAEE) (mg/Kg)	Ceras: C ₄₂ +C ₄₄ +C ₄₆ ≤150 ¹⁾	60	Conforme	
	FAEE ≤ 35 ¹⁾ ^b	27	Conforme	
Análise Espectrofotométrica	K ₂₇₀	≤ 0,25 ¹⁾	0,109	Conforme
	K ₂₃₂	≤ 2,60 ¹⁾	1,201	Conforme
	ΔK	≤ 0,01 ¹⁾	- 0,001	Conforme
Avaliação Organolética (Sensorial)	Mediana do frutado (M _f >0,0) ¹⁾	M _{frutado} = 5,6 (Maduro) Amargo “médio” Picante final intenso (Notas frescas de erva verde)	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: Garrafa de vidro escuro com 500ml.

Lote: G2401/JUN26

Data de durabilidade: 24 meses.