"Ilm mundo!

Um nunca acabar de terra arossa. fragosa, bravia, que tanto se levanta a pino num ímpeto de subir ao céu, como se afunda nuns abismos de angústia, não se sabe por que telúrica contradição...

Léguas e léguas de chão raivoso, contorcido, queimado por um sol de fogo ou por um frio de neve. Serras sobrepostas a serras. Montanhas paralelas a montanhas.

Nos intervalos, apertados entre lapedos. rios de água cristalina, cantantes, a matar a sede de tanta aridez."

Miguel Torga

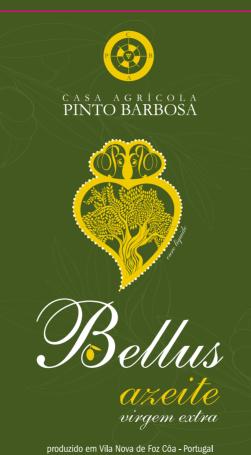


CASA AGRÍCOLA PINTO BARBOSA

Almendra Vila Nova de Foz Côa Guarda | Portugal



www.capintobarbosa.com



Azeite virgem extra, obtido diretamente de azeitonas selecionadas através de processo unicamente mecânico. Extraído a frio

Extra virgin olive oil, obtained directly from selected olives by solely mechanical process. Cold extraction.



INFO NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFO - 100ml

ACIDEZ/ACIDITY: ≤ 0.2 PROTEÍNAS/PROTEIN: Og

ENERGIA/ENERGY: 3374Ki/821Kcal

LÍPIDOS/FAT: 91g

ACÚCARES/SUGARS: Og

SAL/SALT: Og

CERAS/WAXES: (mg /Kg) ≤ 150

ÁCIDOS GORDOS/SATURATED FAT ACIDS: 0.28g

HIDRATOS DE CARBONO/CARBOHYDRATES: Og

(NDICE PERÓXIDOS/PEROXIDE INDEX: (meq. 02 /kg) ≤ 20

K232 < 1.60

K268 ≤0.12

MANTER EM LUGAR FRESCO E SECO E AO ABRIGO DA LUZ KEEP IN COOL AND DRY CONDITIONS AWAY FROM STINLIGHT

BEST BEFORE



500 ml / 16,90 Fl.oz





olive oil extra virgin

produced in Vila Nova de Foz Côa - Portugal