



# MONTES EREMOS

Negrinha de Freixo • Azeitona mista

<b>Colheita</b>	2013
<b>Variedades</b>	Negrinha de Freixo
<b>Técnico</b>	Teófilo Ferreira
<b>Perfil</b>	Azeitona esférica, que termina num bico pouco acentuado, com dupla aptidão para produção de azeite e azeitona de conserva De cor verde amarelada a cor violácea e negra Elevada relação polpa/caroço, e baixo teor de azeite Separação perfeita do caroço da polpa. Polpa consistente
<b>Origem</b>	Produzida em olivais nas íngremes encostas do Douro, onde o clima seco e quente se juntam aos solos xistosos e a um património genético único das plantas para produzir azeitonas únicas. Cultura secular, sendo que já no reinado de D. Carlos I, foram consideradas pelo monarca como as melhores azeitonas de Portugal. Em pleno coração do Parque Natural do Douro Internacional, onde a natureza ainda conserva o seu encanto selvagem.
<b>Colheita</b>	Meses de Outubro e Novembro. Colheita manual ou com pequenos equipamentos de vibração de costas. Após a colheita, a azeitona é depois transportada rapidamente para unidade de transformação em caixas plásticas que não podem exceder os 400kg.
<b>Produção</b>	Calibragem e selecção à entrada da unidade de transformação. Armazenamento em depósitos de 10.000 kg, onde se processa a fermentação natural com água e sal. Antes do embalamento a azeitona é lavada, são-lhe retirados os pedúnculos, e passa por uma mesa de selecção, onde são retirados manualmente os frutos com defeito, para que o produto embalado seja da mais alta qualidade.
<b>Sal (°Bé)</b>	< 8
<b>EAN</b>	560 9975 3213 22

