

# DESCOBRIMENTOS

## AZEITE EXTRA VIRGEM



**ACIDEZ:** < 0,2%

**Índice de Peróxidos:** (mEq O<sub>2</sub>/kg) < 20 mEq/kg

**Extinção Específica no Ultravioleta:** A 270nm < 0,22

**Extinção Específica no Ultravioleta:** A 232nm < 2,50

**Delta K:** < 0,01

**TIPO:** Extra Virgem NÃO FILTRADO

**ORIGEM:** Formigais - Portugal

**PRODUTOR:** Leopoldino Freitas

**OLIVA:** Arbequina, Cobrançosa e Galega

**DESCRIÇÃO:** Azeite não filtrado tem maior quantidade de antioxidante que azeites extra virgens clássicos. Os antioxidantes protegem as células de lesões interceptando os radicais livres que atacam as bases do DNA. Contém minúsculos resíduos de azeitonas onde estão armazenadas a maior parte de substâncias e com grande fonte de vitaminas.

