COOPERATIVA OLIVICULTORES DE VALPAÇOS



ROSMANINHO
GOURMET COBRANÇOSA

Único, supremo, um azeite de classe mundial. Monovarietal: 100% Cobrançosa – azeitona de produtores previamente selecionados. Repetidamente multipremiado nos melhores concursos internacionais de azeite. A expressão máxima do terroir de Trás-os-Montes na variedade Cobrançosa. Para verdadeiros connoiseurs. Produção Limitada.

A NOSSA AUTENTICIDADE

Azeite Virgem Extra, produzido em região DOP, proveniente de Olival Tradicional de sequeiro, muito baixa acidez. Primeira extração a frio. Filtração natural por decantação. Elevado índice de polifenóis.

NOTA DE PROVA

Frutado verde intenso, aroma com notas de casca de amêndoa verdes, banana verde, relva cortada e folha de oliveira; notável frescura, complexidade e harmonia, amargo e picante pronunciado e com final persistente.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Data colheita: Novembro 2025 > Validade: 2 anos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ANÁLISES QUÍMICAS		Valores Máx.	Rótulo	Exemplo Análise (11.2022)
Acidez (% ácido oleico)		≤ 0,8%	0,2%	0,13%
Índice Peróxidos		≤ 20	≤ 15	4,0
Absorvência máx.	K232	≤ 2,5	≤ 2,0	1,62
	K268	≤ 0,22	≤ 0,20	0,16
	△K	≤ 0,01	≤ 0,01	0,01
Polifenóis Totais		-	-	720,8

LOGÍSTICA		Características da caixa				Euro Palete				
Formato (litros)	Unidades p/caixa	Peso (kg)	L	P (cm)	A	Camadas	Caixas p/camada	Total cx p/palete	Altura (m)	Peso (kg)
0.50L	6	5.160	15,5	23	22,1	6	25	150	1.55	804
0.50L	6	5.645	16,9	25,3	29,1	4	21	84	1.34	504

FORMATOS DISPONÍVEIS



500 ml

COOPERATIVA OLIVICULTORES DE VALPAÇOS



ROSMANINHO
GOURMET MADURAL

Único, Supremo, um azeite de classe mundial. Monovarietal: 100% Madural – azeitona de produtores previamente selecionados. Repetidamente multipremiado nos melhores concursos internacionais de azeite. A expressão máxima do terroir de Trás-os-Montes na variedade Madural. Para verdadeiros connoiseurs. Produção Limitada.

A NOSSA AUTENTICIDADE

Azeite Virgem Extra, produzido em região DOP, proveniente de Olival Tradicional de sequeiro, muito baixa acidez. Primeira extração a frio. Filtração natural por decantação. Elevado índice de polifenóis.

NOTA DE PROVA

Frutado maduro, com leves tons verdes à mistura, aroma com notas de maçã madura, casca de amêndoa, ervas aromáticas, imensos frutos secos, doce, amargo e picante equilibrados, complexo, harmonioso e algo persistente.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Data colheita: Novembro 2025 > Validade: 2 anos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ANÁLISES QUÍMICAS		Valores Máx.	Rótulo	Exemplo Análise (11.2022)
Acidez (% ácido oleico)		≤ 0,8%	0,2%	0,13%
Índice Peróxidos		≤ 20	≤ 15	4,0
Absorvência máx.	K232	≤ 2,5	≤ 2,0	1,61
	K268	≤ 0,22	≤ 0,20	0,14
	△K	≤ 0,01	≤ 0,01	0,01
Polifenóis Totais		-	-	616,9

LOGÍSTICA		Características da caixa				Euro Palete				
Formato (litros)	Unidades p/caixa	Peso (kg)	L	P (cm)	A	Camadas	Caixas p/camada	Total cx p/palete	Altura (m)	Peso (kg)
0.50L	6	5.160	15,5	23	22,1	6	25	150	1.55	804
0.50L	6	5.645	16,9	25,3	29,1	4	21	84	1.34	504

FORMATOS DISPONÍVEIS



500 ml