



MONTE DO CAMELO



## Tratturo de Fronteira

Campanha 2021/22

A Monte do Camelo Lda. é uma pequena e jovem empresa oleícola, situada em Fronteira no Alto Alentejo, uma região essencialmente rural e escassamente povoada.

As nossas oliveiras são da variedade Galega, exclusivamente portuguesa e estamos atualmente no segundo ano de conversão para o modo de produção biológico. De olivicultor, a Monte do Camelo Lda. passa também pela primeira vez a lagar de azeite, dotando-se de um pequeno maquinário de última geração para poder monitorar e ser totalmente responsável pela qualidade do produto: o “Tratturo de Fronteira”, um azeite virgem extra monovarietal, fresco e harmonioso.

A campanha teve início em meados de outubro e a extração a frio foi feita poucas horas após a colheita. Privilegiamos a qualidade, e como tal, tratando-se de uma pequena produção, a quantidade é de apenas 1.500Lt. É um azeite filtrado e engarrafado em elegantes garrafas de 500ml.

### Nota de Prova:

Trata-se de um azeite Virgem Extra, fresco, harmonioso, medianamente frutado, amargo e picante, com notas marcadas de folha de oliveira, erva fresca e casca de banana verde, com um final de boca persistente e acentuado de frutos secos. (LET - ISA).

Declaração nutricional por 100ml	
Energia	3374Kj / 821Kcal
Lípidos	91,2 g
dos quais saturados	17,3 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Informação Técnica	
Acidez (%)	≤ 0,2
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /Kg)	≤ 5
K232	≤ 1,95
K268	≤ 0,014
ΔK	≤ 0,02
Teor de Ceras	
C42+C44+C46	55,1
FAEE	3
Polifenóis Totais	779,0