

CONCEITO

A forte ligação à terra e as condições naturais existentes, propícias à obtenção de produtos de excelência, foram os princípios motivadores, a verdadeira mola real, que fizera despoletar, entusiasticamente, a ideia de extrair azeites virgens que levassem aos consumidores os odores e sabores próprios das azeitonas de um *terroir* de Freixo de Numão, em pleno Douro Superior, a uma altitude entre 400 e 600 m.

CULTIVARES OU VARIEDADES

Na base da excelência do Azeite Virgem Extra Dona Berta está a qualidade das azeitonas que o originam. Árvores velhas, algumas com mais de 100 anos, predominantemente Verdeais, mas também Cobrançosas, Galegas e Madurais.

TECNOLOGIA

Naturalmente que não existe produto final de qualidade sem matéria-prima, ainda mais quando estamos a falar de sumo de fruta, como é o caso do Azeite Virgem Extra Dona Berta. Por isso, desde a colheita, e mesmo antes desta, que as oliveiras e os seus frutos são alvo das maiores atenções e cuidados. O momento próprio de apanha das azeitonas e o modo eficaz e rápido como são levadas até ao lagar permitem a extração dos azeites a partir de frutos frescos. Depois são as máquinas que, sob vigilância atenta, trabalham nas mais rigorosas e seguras condições de higiene e a baixas temperaturas, com o intuito de manter todos os dons com que a natureza, sabiamente, soube dotar os azeites da região.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Acidez (em % de ácido oleico).....0,2
Índice de Peróxido (em meq O₂/kg) 9
Absorvência a 270 nm.....0,14
Absorvência a 232 nm.....1,55
K.....-0,006
Análise Sensorial:
Mediana defeitos.....0
Mediana de frutado.....6,1

NOTA DE PROVA

Obtido a partir de azeitonas sãs, maduras e verdes, o Azeite Virgem Extra Dona Berta apresenta-se bastante frutado, complexo, ligeiramente verde, amargo e picante, com notas predominantes de frutos secos, nomeadamente amêndoa, características que lhe advêm das cultivares, das condições climatéricas e dos solos do *terroir*.

APTIDÕES GASTRONÓMICAS

Sob o ponto de vista gastronómico, o Azeite Virgem Extra Dona Berta pode ser utilizado de modos diversos, tanto em cru, saladas e molhos, como em pratos de sabor delicado, marisco e peixes brancos, como em grelhados (de carne ou peixe) ou em assados e receitas de caça.

CUIDADOS A TER

O azeite virgem deve ser guardado, ao abrigo da luz, em local fresco e sem vizinhança de produtos com cheiros e aromas intensos, que facilmente se transmitirão ao azeite virgem. A temperaturas baixas, o azeite pode “coalhar” (solidificar) tornando-se espesso e opaco. Contudo, ele retomará naturalmente o seu aspeto inicial a temperaturas relativamente baixas, da ordem dos 15 a 18°C, Nunca o aqueça para o derreter. A utilização recomendável dos azeites virgens nas frituras não deverá, nunca, exceder os 180 °C. Ao contrário do vinho, o azeite virgem não melhora com o tempo, pelo que deve ser consumido quanto antes, de preferência no mesmo ano da produção.



H. & F. Verdelho, Lda.

Email geral@donaberta.pt

Tlf. [+351] 214027397

Fax. [+351] 219435024

Tlm. [+351] 938315713/14/15

[+351] 935555666

[+351] 935739954

