



Quer provar o nosso azeite ?

" Peça a sua amostra "

Como fazer para provar azeite de Trás-os-Montes?

- » Envia-nos o teu nome e morada para tras.del.montes@gmail.com
- » Nós depois enviamos a amostra pelos correios

Qual o valor a pagar?

- » 1€ por cada amostra (inclui envio)
- » Este valor será devolvido numa futura compra que venha a fazer

Exemplos de sabores do nosso azeite!

- **Verde**- Azeitona é processada com algumas folhas à mistura originando um azeite de sabor forte e aroma herbal.
- **Picante**- A apanha da azeitona é feita no início da colheita e algumas qualidades de azeitona ainda não estão totalmente maduras. Após a ingestão, o sabor picante é mais notado na zona da garganta. Este azeite é muito apreciado no tempero da posta à Mirandesa.
- **Amargo**- Tal como o sabor picante, este tem origem na apanha prematura da azeitona. Muito utilizado em alimentos de sabor intenso.
- **Frutado**- Sabor complexo marcado por várias qualidades de azeitonas (ex: cobrançosa, galega, Picual, verdeal, madural, redondil)
- **Doce**- Semelhante ao azeite frutado de sabor ligeiro suave, agradável e mais notado na zona anterior da língua. Uma boa ideia para balançar o equilíbrio dos pratos agridoce.
- **Espesso**- Viscosidade elevada, áspero no palato e de sabor carregado, ideal para pratos fortes como borrego, cabrito e carnes de caça.