

# LOPEZ

## AZEITE VIRGEM EXTRA

*Alimento natural feito com o método clássico da primeira prensagem em frio, que mantém suas propriedades originais intactas. Sua baixa acidez confere a mais alta qualidade em azeites: Virgem Extra.*

**LOCALIZAÇÃO** | Desde o ano 1932, diferentes variedades de oliveiras: Frantoio, Arbequina, Manzanilla, Farga, Nevadillo e Empeltre foram implantadas em nossos olivais nas fazendas El Paraíso e Santa Teresita em Maipú e Los Maitenes em Lunlunta, localizadas no Alto Valle do Rio Mendoza, ao lado da Cordilheira dos Andes.

**CLIMA E SOLO** | As características do clima e do solo (cascalhoso, lamoso e calcário) proporcionam condições ótimas para o cultivo da oliveira.

**ELABORAÇÃO** | As azeitonas são cuidadosamente controladas durante o processo de maturação. Sua elaboração é realizada através do método clássico: lavagem, amassado em frio, prensagem, centrifugação e filtragem. Logo é conservado em tanques. Seu delicado e suave sabor resulta da combinação da mais alta tecnologia com o sistema tradicional, mantendo o aroma, vitaminas e oligoelementos das azeitonas frescas. Sem aditivos, ideal para uma dieta saudável e equilibrada. Este produto, como todos os de origem vegetal, não contém colesterol. A menos de 10 °C apresenta turvação, o que não afeta suas nobres qualidades, revertendo-se ao aumentar a temperatura.

### APRESENTAÇÃO

- Latas de 500 ml e 1 litro.
- Garrafas de 500 ml.
- Caixas: 6 latas x 500 ml 6 latas x 1 litro e 6 garrafas x 500 ml.

### DADOS ANALÍTICOS

Peso Específico: 0,91  
Acidez total: 0,50% expresso em ácido oleico  
Índice de peróxidos: 4,1 meq/kg. de Oxigênio  
Reação KREISS: negativo  
Qualidade: virgem extra



  
BODEGAS  
LOPEZ  
1898