



## CARM PRAEMIUM

### ORIGEM

A zona de produção dos azeites CARM, situa-se em pleno coração do Alto Douro, no Douro Superior, berço das melhores vinhas de letra “A” para Vinho do Porto, onde desde o Séc. II AC existem sinais Romanos desta cultura, seguida pelos Árabes entre os Séc. VII e XI.

É nesta zona, mais especificamente em redor da vila de Almendra onde a CARM tem os seus olivais, que se situa uma das zonas de Portugal com mais aptidões naturais para a olivicultura de excelência, graças à natureza dos solos xistosos muito pobres, às exposições dos olivais e ao clima seco, caracterizado por diferenças de temperatura notáveis entre o Verão e o Inverno. Os olivais situam-se a altitudes entre os 150 e os 450 mt acima do nível do mar.

Para o azeite CARM Praemium seleccionámos as melhores azeitonas das variedades Madural, Negrinha e Verdeal nas nossas Quintas.

### AGRICULTURA BIOLÓGICA EM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA - DOP

A CARM foi uma das pioneiras da Olivicultura Biológica em Portugal, onde o controlo do inteiro ciclo de produção e o seu seguimento é controlado e certificado por uma entidade acreditada oficialmente - Sativa. Todas as quintas que dão origem à azeitona para a obtenção deste azeite encontram-se dentro da DOP para azeites de Trás-os-Montes e Alto Douro, onde a AOTAD superintende e controla toda a certificação dos azeites de acordo com as normas CEE por painel de provadores certificado.

### APANHA E EXTRACÇÃO

A apanha da azeitona é feita manualmente em olivais com inclinações acentuadas e por vibração mecânica nos restantes, sendo a colheita entre início de Novembro e meados de Dezembro. A extracção é feita a frio em continuo - moinho de pedras tradicional e / ou decanter ecológico de duas fases.

### NOTAS DE PROVA

Muito frutado e fresco quer no nariz, quer na boca. Forte aroma de azeitona fresca, maçã e tomate com um final de boca com ligeiras nuances de frutos secos, pimenta e ligeiro amargor.

### NOTAS TÉCNICAS

0,1% < Acidez Máxima < 0,2%  
Índice de Peróxidos (meq02/kg) < 10  
Ceras (mg/kg) < 250  
K232 < 2,00  
K270 < 0,20  
? K < 0,01

### INFORMAÇÃO NUTRITIONAL

Quantidade/porção 13 ml ( 1 colher de sopa) %VD (\*)

Valor Energético	108 kcal = 454 kj	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	12g das quais:	22%
Gorduras saturadas	1,9g	3.5%
Gorduras trans	0g	-
Gorduras monoinsaturadas	9,3 g	17%
Gorduras polinsaturadas	0,8 g	1.5%
Colesterol	0 mg	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0g	0%

(\*) % Valores Diários de referência com numa dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Os seus valores diários podem ser maiores ou menores, deponendo das suas necessidades energéticas.