



AZEITE VIRGEM EXTRA com OURO GOURMET 23K

Olival Milenar

Single Harvest | Jan 2022



Egípcio, que à 5000 anos (em Alexandria) já utilizava o ouro na sua alimentação, pois acreditava nos seus benefícios para a saúde.

O LEGADO

Um legado com 2.000 anos. Reza a história transmitida de geração em geração e com base em achados e estudos arqueológicos, que o olival da Pedra Lavrada foi plantado pelos Romanos, em finais do Século I antes de Cristo, aquando da sua passagem pelo Bogalhal Velho (ou Nossa Senhora de Porto de Vide, conforme alguns escritos referem), junto à via Romana que ligava Almofala à Póvoa do Mileu (Egitânia). Este olival com 14 hectares, que tem de oliveiras quantos dias têm três anos, encontra-se na família desta casa agrícola há incontáveis gerações que sempre mantiveram a paixão e o fascínio pelo cultivo da oliveira (*Olea europea* L.) e pela extracção do seu ouro líquido, o azeite (az-zait).

LOCALIZAÇÃO E SOLO

Num local inesperado e agreste situa-se este olival milenar, sujeito a um clima de extremos com grandes amplitudes térmicas, Invernos rigorosos e Verões secos com elevadas temperaturas, numa encosta de terreno xistoso amorfo, a uma altitude entre os 450 e os 500 metros, na margem esquerda do rio Côa (afluente do Rio Douro), junto à foz da Ribeira das Cabras, num sistema montanhoso de baixas altitudes.

O OLIVAL E A SUA CULTURA

O olival é cultivado numa prática biodinâmica sem qualquer aplicação de fitofármacos ou

adubos de síntese, embora não esteja homologado oficialmente como cultura biológica, onde a terra é fertilizada (ou adubada) com o estrume do rebanho de ovelhas que se alimenta dos rebentos epicórmicos das oliveiras, conhecidos como ramos ladrões e rebentos de raiz. De dois em dois anos, o olival é sujeito a uma ligeira poda de manutenção e não se procede a qualquer lavragem.

AS CULTIVARES (Castas ou Variedades)

Verdeal, Carrasquinha Redonda, Cornicabra e Redonda Bical.

APANHA E EXTRACÇÃO

Com os toldos colocados à volta da oliveira, com varas de freixo procede-se ao varejamento manual, de dentro da rama para fora. A apanha é feita à mão, separando a azeitona da folha, escolhendo as mais sãs e maduras e excluindo toda a que cai no chão. Em caixas de 25 Kg e ao final do dia, é transportada para o lagar onde a extracção é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C. Inicia-se com a lavagem e moenda rápida dos frutos. A pasta é sujeita a batimento, com temperatura e tempo controlados. Segue para o decanter onde é separado o azeite do bagaço de azeitona e da água, resultando um azeite ainda com alguma humidade e impurezas. É depois limpo por centrifugação. Obtém-se assim um azeite que mantém todas as características organolépticas do fruto (azeitona) como as vitaminas, o aroma, o sabor e a cor. Finalmente, adicionam-se a cada litro, 50mg de OURO 23K (958/1000).

NOTAS DE PROVA

Uma viagem de sentidos, aromas e paladares ancestrais exclusivos e complexos, expressados neste azeite verde, amargo, picante, levemente salgado e persistente na boca, numa harmonia de frutado verde muito equilibrado que inebria o nosso olfacto e um visual de cor amarelo dourado esverdeado com um estonteante brilho e reflexos do ouro adicionado. Indispensável, qual excelência gourmet, em qualquer prato da alta gastronomia mundial.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Resultados	Referência
Acidez (% Ac. Oleico)	0,17	≤ 0,2
K232	1,92	≤ 2,50
K268	0,15	≤ 0,22
ΔK	0,00	≤ 0,01
Índice de Peróxidos	11,1	≤ 20

ANÁLISE SENSORIAL

	Resultados	Referência
Mediana do Frutado	3,4	Mf>0
Mediana do Defeito	0,0	Md=0
Classificação Sensorial	Azeite Virgem Extra	

NOME Pedra Lavrada OURO - Olival Milenar
PRODUTOR Nuno Dias Pacheco

EMBALAGEM

Garrafa de vidro 500 ml com 25 mg de Ouro 23K
Garrafa de vidro 200 ml com 10 mg de Ouro 23K
Garrafa de vidro 100 ml com 5 mg de Ouro 23K
Caixa de madeira

O OURO

A última tendência na alta gastronomia é a utilização do ouro na confecção de pratos gourmet, mas não falamos de um ouro qualquer, falamos de ouro comestível. O Azeite Virgem Extra Pedra Lavrada OURO 23K - Olival Milenar, combina as propriedades do Azeite com as partículas de ouro comestível, com uma pureza de 23 quilates (958/1000), que possuem propriedades nutritivas e medicinais únicas. Tendo sido usado durante séculos em produtos alimentares de excelência, o uso de ouro nos alimentos não é recente, remonta ao povo

