



Azeites

(Marcas premiadas a nível mundial)

Edgardo Pacheco:

No concurso mundial de azeites, realizado este ano em Espanha, quatro dos 10 prémios foram entregues a produtores portugueses (além de uma menção honrosa). Cada um é provado nada menos de sete vezes até se chegar à decisão final. Como está aí o Natal, tome a decisão correcta na compra do azeite para a consoada.

Cabeço das Nogueiras

No nariz e na boca, perfeito

Um azeite de nível mundial É vegetal, com cheiros de ramos verdes acabados de rasgar e tomate verde. Na boca, suave, mas com as notas amargas e picantes a sentirem-se no fim da garganta. Muito equilibrado.

SAOV. Tel.: 241 361 466 Preço €8

Magna Ólea

Há fruta verde por aqui

Mistura notas vegetais com algum frutado verde, tipo banana. Na boca regressam estas sensações e o azeite tende a ficar bastante tempo na boca.

Jerónimo de Abreu Lima. Tel.: 278 261 097 Preço: €8,5

Quinta Vale do Conde

Sem picantes excessivos

Notas verdes nada agressivas, revelando que as azeitonas foram colhidas no momento certo. Na boca é menos exuberante, não se sentindo o picante com intensidade. O que agrada aos portugueses.

Sociedade Agrícola do Conde. Tel.: 252 638 250 Preço €9



Gallo Azeite Novo

Agrada aos júris mundiais

Como grande operador comercial, sabe onde ir buscar os melhores lotes e sabe fazer azeites para agradar aos júris. Donde, notas de relva cortada de fresco e hortelã. Sabores de amêndoas e sensações picantes.

Continente. Tel.: 707 106 666 Preço €4,55

Capitosa Parece relva cortada

Verdíssimo. Parece que estamos a cheirar gramão acabado de cortar. É tão intenso que muitos consumidores distraídos podem levar a mal. Na boca, é notoriamente amargo.

Riazor. Tel.: 249 819 110 Preço (Consultar o produtor)

PALLO ANDRADE