

# Galho D'OURO<sup>®</sup>

*O azeite extra virgem Galho D'ouro é feito com a tradicional variedade portuguesa denominada "Galega". Este tipo de azeitona, resulta em um azeite de excelência, onde o seu aroma e a sua suavidade são plenamente evidentes. Possui características predominantemente frutado e doce. Sua colheita é feita na região centro-sul de Portugal.*

## Produto

### Azeite Português de Oliveira

Azeite de Origem 100% Portuguesa

## Notas Sobre a Elaboração

Logo pelo amanhecer os camponeses dirigem-se para o olival nos meses de Novembro e Dezembro. Após a colheita, os bagos de azeitonas são cuidadosamente transportados, à granel ou em sacos, rumo ao centro de produção do azeite, vulgo, Lagar.

Assim, o fruto é trabalhado nas vinte e quatro horas posteriores, de modo a obter um azeite de ótima qualidade.

