

RELEVO

Raise your Taste

 AZEITE / OLIVE OIL





RELEVO

Relevo combina a essência da geografia de Portugal e a proeminência sensorial de um produto Terroir de profunda matriz tradicional.

Os azeites relevo revelam um caráter singular e sofisticado, fruto da convergência de climas Oceânicos e Mediterrânicos únicos com variedades de azeitonas cuidadosamente selecionadas. Delicie-se com azeites de textura e sabor ímpar e tonalidade mais pronunciada.

Relevo carries the essence of the Portuguese mountainous landscape and the sensory prominence of a Terroir product with deep traditional matrix.

Due the convergence of Oceanic and Mediterranean climas with carefully selected olive varieties Relevo depicts a sophisticated and singular character. Delight yourself with Textured olive oils with unique flavors and more pronounced shades.

Raise your Taste



RELEVO

Product of Portugal

P R E M I U M

Azeite

Azeite de categoria superior com tonalidade esverdeada, revelando um aroma frutado, ligeiramente amargo e picante. Aconselha-se o seu consumo em cru, em saladas, misturas de legumes e degustação com pão ou similares. Sublimamente selecionado de forma a satisfazer as expectativas dos apreciadores mais exigentes.

Olive Oil

Superior category olive oil with a greenish hue, revealing a fruity, slightly bitter and spicy aroma. It is advisable to consume it raw, either in salads, mixed vegetables or tasting with bread or similar. Carefully selected to satisfy the expectations of the most demanding connoisseurs.



RELEVO

Product of Portugal

EXTRA VIRGIN

Azeite

Azeite com tonalidade verde amarelada, com aroma a fruto maduro, paladar frutado, ligeiramente doce e suavemente picante. Por se tratar de um azeite virgem extra medianamente intenso, aconselha-se o seu consumo em cru, para finalizar empratamentos de sopas ou assados.

Olive Oil

Olive oil with a yellowish-green hue, ripe fruit aroma, fruity taste, slightly sweet and mildly spicy. As a middle-intense extra virgin olive oil it is advisable to consume it raw, to finish dishes such as soups or roasts.





Azeite Premium / Premium Olive Oil

Características / Characteristics

Acidez muito baixa / Very low acidity $\leq 0,2\%$

Variedades / Varieties



Recursos Sensoriais / Sensory Resources



Informação Logística / Logistic Information

Garrafa de vidro Bell Primula / Bell Primula glass bottle

500 ml

			American Pallet (1200x1000mm)	Euro Pallet (1200x800mm)
Ean	5600716887817	Box nº / Level	30 un	25 un
Units / Box	6 units per box	Box per pallet	240 un	200 un
Size (WxLxH)	225x160x230 mm	Gross weight	1110 kg	900 kg
Gross weight	4,5 kg	Cubicage	2,38 m ³	1,91 m ³



Azeite Virgem Extra / Extra Virgin Olive Oil

Características / Characteristics

Acidez baixa / Low acidity $\leq 0,5\%$

Variedades / Varieties



Recursos Sensoriais / Sensory Resources



Informação Logística / Logistic Information

Garrafa de vidro Dórica / Doric glass bottle

500 ml

			American Pallet (1200x1000mm)	Euro Pallet (1200x800mm)
Ean	5600716887800	Box nº / Level	22 un	18 un
Units / Box	12 units per box	Box per pallet	132 un	90 un
Size (WxLxH)	250x190x290 mm	Gross weight	1 430 kg	980 kg
Gross weight	10,6 kg	Cubicage	2,28 m ³	1,57 m ³

Ponto Agrícola Lda.

Rua Um da Zona Industrial 539
4630-488 Marco de Canaveses – Portugal

T. +351 910 414 566

E. hello@relevo.pt

Cofinanciado por / Co-financed by:

