

NOSTRO MESA



NOSTRO MESA

De origem mediterrânica, o azeite marca presença entre os nossos alimentos, há mais de 6 mil anos. Está directamente associado à alimentação saudável, sendo os seus benefícios reconhecidos e ampliados com o progresso da investigação científica.

O azeite tem um papel nuclear no desenvolvimento da civilização em Portugal, sendo um alicerce e presença incontornável na nossa cultura e, particularmente, na nossa gastronomia. O azeite Nostro é fruto de olivais, muitos deles centenários, e é resultado de prensagem mecânica a frio, sem recurso a qualquer processo de refinação. Produzido em sistema de agricultura biológica (orgânico), apresenta um sabor e aroma, de grande riqueza e complexidade.

Its Mediterranean origin is the reason why it has been a part of our food for over 6 thousand years. It is directly connected to healthy food, and its benefits are acknowledged and disclosed with the progress of scientific research.

Olive oil plays a leading role in the development of civilization in Portugal, acting as a foundation and undisputed presence in our culture, more specifically in our cuisine. Nostro olive oil is a product of olive groves, many of them centenary, and is a result of cold mechanical pressing, free of any refining process. Produced in a biological (organic) agricultural system, its flavour and scent are filled with richness and complexity.

D'origine méditerranéenne, l'huile d'olive marque sa présence parmi nos aliments, depuis plus de 6 mille ans. Elle est, directement, associée à une alimentation saine et ses bénéfices sont reconnus et augmentés avec les progrès de la recherche scientifique.

L'huile d'olive a un rôle central dans le développement de la civilisation au Portugal, étant un pilier et une présence incontournable dans notre culture et, en particulier, dans notre gastronomie. L'huile d'olive Nostro est le fruit d'oliviers, beaucoup d'entre eux centenaires, et résulte d'un pressage mécanique à froid, sans recours à aucun processus de raffinage. Produite dans un système d'agriculture biologique (organique), sa saveur et son arôme sont d'une grande richesse et complexité.



Sabores
das **Quinas**

O Verdadeiro Sabor Português
The Real Portuguese Flavour
La Vrai Saveur Portugaise

Centro de Negócios da Maia . Zona Industrial da Maia
Av. Mota Pinto nº 30 sala 203 4470-000 Maia - Portugal
Tel.: +351 229 470 050 Fax: +351 229 470 059
E-mail: [sqinas@saboresdasquinas.pt](mailto:squinas@saboresdasquinas.pt)

www.saboresdasquinas.pt