

Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Olivenöl Castiglionesese Region Teramo - Abruzzen / Italien

arteFakt SPECIAL

Olivier

Vincenzo Tini & Dr. Roberta di Luigi

Olivensorte / Ernte

Castiglionesese / Ernte zweite Oktoberhälfte.

Anbau

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

Verarbeitung

Kaltextraktion bei 21°C, nur kurz malaxiert und nach einem Tag filtriert.

Aromen / Geschmack

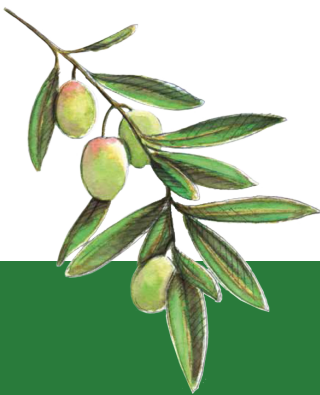
Elegante Fruchtigkeit nach Gemüse, grünen Tomaten, frischen Mandeln und Noten von Salbei. Harmonische und bleibende Andeutungen von Bitterkeit und Schärfe.

Verwendung

Für die fein-elegante und lieblich aromatische Küche, vorwiegend pur und kalt, wenn warm – nur zum kurzen Schmoren bis 130°C.

Speiseempfehlung

Alle Vorspeisen, Suppen, Fleisch aus dem Ofen, gegrilltes Geflügel, Ofenkartoffel, Rohkost, Carpaccio, Caprese, junger Käse, Meeresfrüchtesalat, Fisch aus dem Ofen.

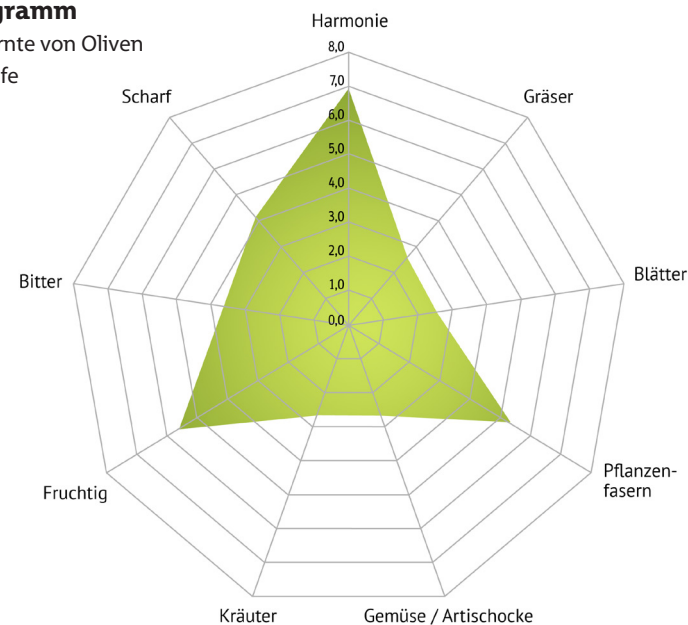


Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2023. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung entfällt diese Begrenzung in der Bag-in-Box.

Aromagramm

Aus der Ernte von Oliven
früher Reife



Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,8
Schärfemedian	4,1
Median der Harmonie	7,0

Lage / Boden / Klima

Diese Sorte wächst in antiken Hainen und ist ausschließlich im Tal des Flusses Fino in der Provinz Teramo zu finden. In Italien werden mehr als 500 Olivensorten gezüchtet. Diese weltweit einzigartige Biodiversität verleiht sortenreinen Olivenölen eine starke geschmackliche und regionale Identität. Die „Castiglionesese“ hat eine begrenzte Verbreitung und ist hauptsächlich in der Gemeinde Castiglione Messer Raimondo beheimatet.

Chemische Analyse

Peroxidzahl	5,2 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,1 %
Biophenolgehalt	513 mg/kg