

# Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

## Bio Olivenöl Giarraffa Region Cosenza – Kalabrien / Italien

arteFakt SPECIAL

### Olivier

Tenute Librandi

### Olivensorte / Ernte

Giarraffa / Ernte Oktober.

### Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

### Verarbeitung

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

### Aromen / Geschmack

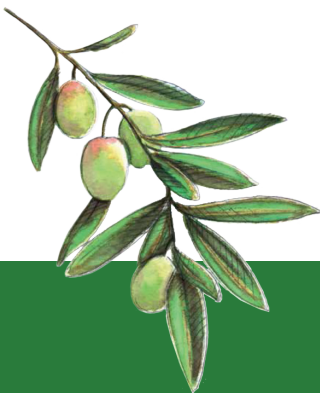
Sehr kräftige und etwas kantige Aromen frühreifer Oliven und frisch geschnittenem Gras, nach grüner Mandel und grüner Bananenschale begleitet durch blättrige Noten mit länger anhaltender pfeffriger Schärfe und herben Noten, die jedoch gut in die kräftigen Aromen eingebunden sind.

### Verwendung

Nur pur mit Brot und Salz oder als Topping über die Speisen geben, um die Aromen optimal zu Geltung zu bringen.

### Speiseempfehlung

Als Würzung zu Pasta, Pizza

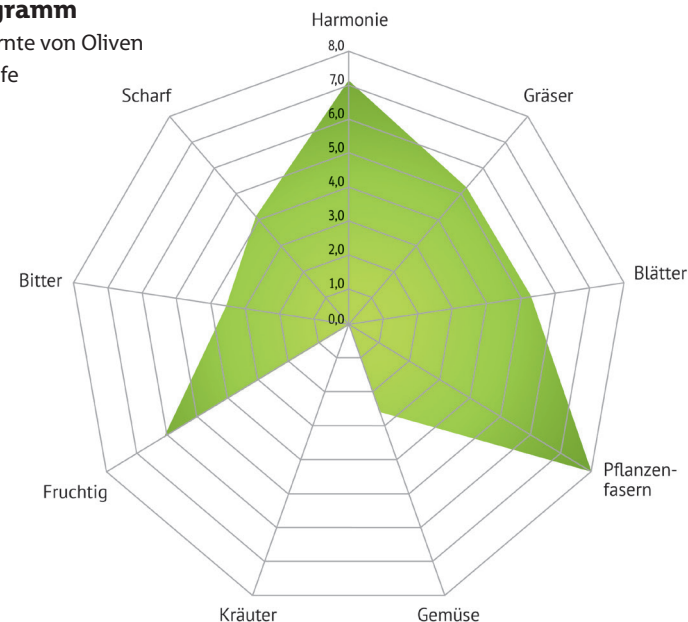


### Haltbarkeit

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	6,1
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	4,2
Median der Harmonie	7,2

### Lage / Boden / Klima

Ausläufer des Silas-Gebirges, hin zum Ionischen Meer in 400 bis 800 Metern ü.d.M.; sandige Böden, lange trockene und heiße Sommer mit Temperaturen, die wegen der Höhenlage etwas niedriger ausfallen, was sich im Winter umkehrt und zu tieferen Temperaturen führt. Bewässerung der Haine im Sommer.

### Chemische Analyse

Peroxidzahl	5,3 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	0,8 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,1 %
Fettsäureethylester (FAEE)	9,0 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	91,7 %
Biophenolgehalt	422 mg/kg