

# DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

## Olivenöl Edition Hojiblanca Region Jaén – Andalusien / Spanien

arteFakt SPECIAL

### OLIVIER

Jose Gálvez

### OLIVENSORTE / ERNTE

Hojiblanca / Ernte ab zweiter Oktoberhälfte bis Ende November.

### ANBAU

Integrierte Landwirtschaft.

### VERARBEITUNG

Kaltraktion bei 21°C, nur kurz malaxiert und früh filtriert.

### AROMEN / GESCHMACK

Ausdrucksstarkes Bouquet von Aromen frisch geschnittenen Grases und Ruccula und junger grüner Rinde. Ein feinwürziges Olivenöl mit gut ausbalancierten herben und pfeffrigen Noten.

### VERWENDUNG

In der kalten und warmen Küche nur im Schmorbereich bis 130°C, zu den schönen floralen Aromen passen eher keine Röstaromen.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Bunte Blatt- und Gemüsesalate, Staudensellerie, Möhren, Pasteten, als Topping über Risotto, zu geschmorter Zucchini, gelber Beete und gelber und roter Paprikaschote, sehr gut zum Bereiten von Pesti und Mayonnaise.

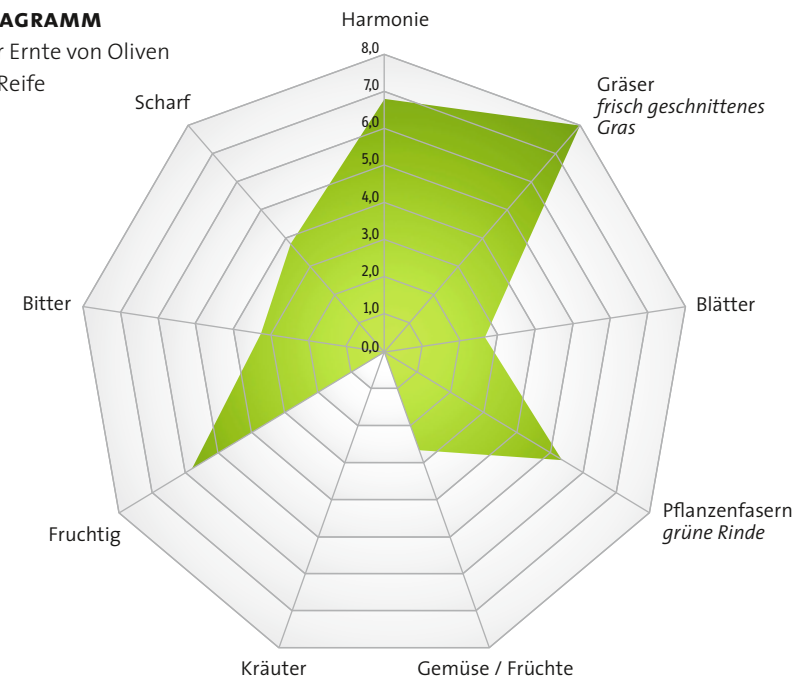
### HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2021. 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	5,8
Bitterkeitsmedian	3,3
Schärfemedian	3,8
Median der Harmonie	6,8

### LAGE / BODEN / KLIMA

Am Fuß der Ausläufer der Sierra Morena in 400 Metern ü.d.M. und des angrenzenden Gebirges der Sierra Norte, was zu einem ausgewogenen Klima über das Jahr mit guten Regenmengen führt. Die Böden sind sandig und lehmig und mit Flusststeinen durchsetzt.

### CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,8 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	1,4 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13 %
Fettsäureethylester (FAEE)	11 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	96,4 %
Biophenolgehalt	– mg/kg