

Der Olivenölpass 2020/2021

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Kreta experience Provinz Chania/Kreta-Griechenland

arteFakt SPECIAL

Olivier

Dimitrios Chondrakis

Olivensorte / Ernte

Koroneiki & Tsounati/ Ernte im November.

Anbau

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Grüne Banane und frühreifes Kernobst, begleitet von grüner Walnuss und wilden Gräsern, mit zurückhaltender Schärfe und mittlerer Ausprägung herber Noten der Biophenole.

Verwendung

Für die fein-würzig aromatische Küche kalter Zubereitungen und im Schmorbereich nur bis 130°C.

Speiseempfehlung

Für bunte Gemüsesalate, zu weißen Bohnen „Gigantes“ mit viel geschmorten Zwiebeln in Tomatensauce, zu Kichererbsen, glatter Petersilie, kurz geschmortem Porree mit Feta und gerösteten Erdnüssen, über Thunfisch kalt oder warm und zu gegrilltem Oktopus.

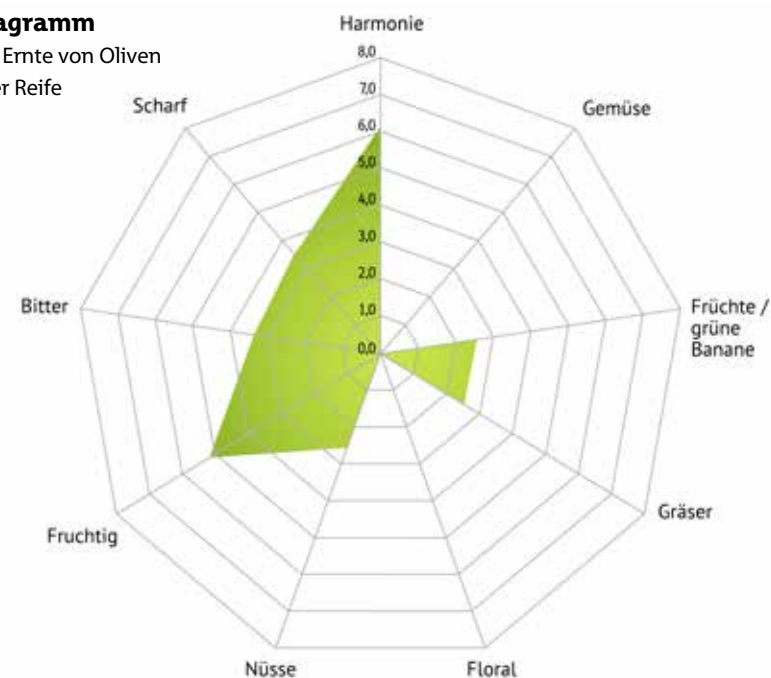


Haltbarkeit

Verschluss und bei kühler Lagerung (16 - 18° C) mindestens haltbar bis 31.10.2022. 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
mittlerer Reife



Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	5,1
Bitterkeitsmedian	3,3
Schärfemedian	3,3
Median der Harmonie	6,1

Lage / Boden / Klima

--

Chemische Analyse

Peroxidzahl	3,9 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,31 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	88,8 %
Biophenolgehalt	401 mg/kg