

# DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

## Olivenöl Edition Leccino Region Teramo – Abruzzan / Italien

arteFakt SPECIAL

### OLIVIER

Vincenzo Tini & Dr. Roberta di Luigi

### OLIVENSORTE / ERNTE

Lecciono / Ernte ab zweiter Oktoberhälfte bis Mitte November.

### ANBAU

Integrierte Landwirtschaft.

### VERARBEITUNG

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

### AROMEN / GESCHMACK

Ein sehr komplexes Olivenöl mit Noten unreifer Früchte, Frühlingswiese, Vogelmiere und etwas Feigenblätter.

### VERWENDUNG

In der klassischen italienischen Küche als Topping, Antipasti.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu allen Arten von Risotto, insbesondere Steinpilzrisotto, zu Salaten oder Tomate & Mozzarella.

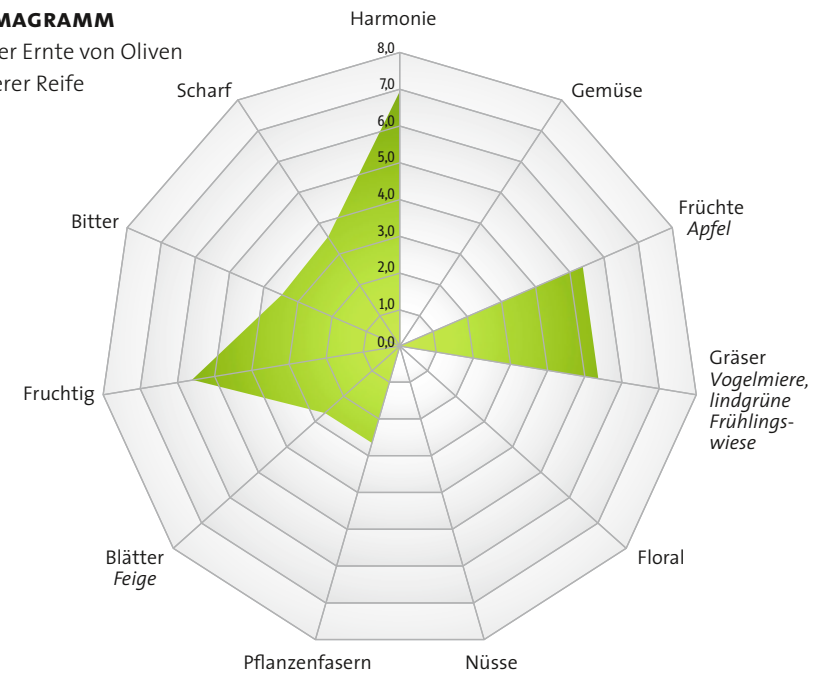


### HALTBARKEIT

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  
mittlerer Reife



### SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian .....	5,6
Bitterkeitsmedian .....	3,5
Schärfemedian .....	3,6
Median der Harmonie .....	6,9

### LAGE / BODEN / KLIMA

Sandige Berg- und Hanglagen früherer Meeresablagerungen in Höhenlagen von 200 bis 300 Metern. Trockene und heiße Sommer, Regen in der Winterzeit, auch mit Zeiten tieferer und frostiger Temperaturen.

### CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl .....	4,2 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A .....	1,3 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) .....	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE) .....	5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride .....	95,5 %
Biophenolgehalt .....	339 mg/kg