

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Bio Olivenöl No.11 fruchtig Region Tarragona – Katalonien / Spanien

arteFakt CLASSIC

OLIVIER

Josep Maria Mallafré

OLIVENSORTE / ERNTE

Arbequina / Ernte ab Ende Oktober bis Mitte November

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Frühreifer Apfel, Gräser, grüne Walnussschale und zurückhaltende herbe und pfeffrige Noten.

VERWENDUNG

Ein Alleskönner, bei dem beim Erwärmen die aufgeführten Aromen in den Hintergrund treten und kräftig olivige Töne hervorkommen. Daher lässt sich dieses Olivenöl sehr universell in der kalten, warmen und heißen Küche verwenden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken, Knollensellerie und Kartoffeln geschmort, gebraten oder als Püree gestampft. Zu Champignons, Aubergine, Ratatouille, zur Paella und Eierspeisen. Ideal zum Backen von Kuchen aller Art.

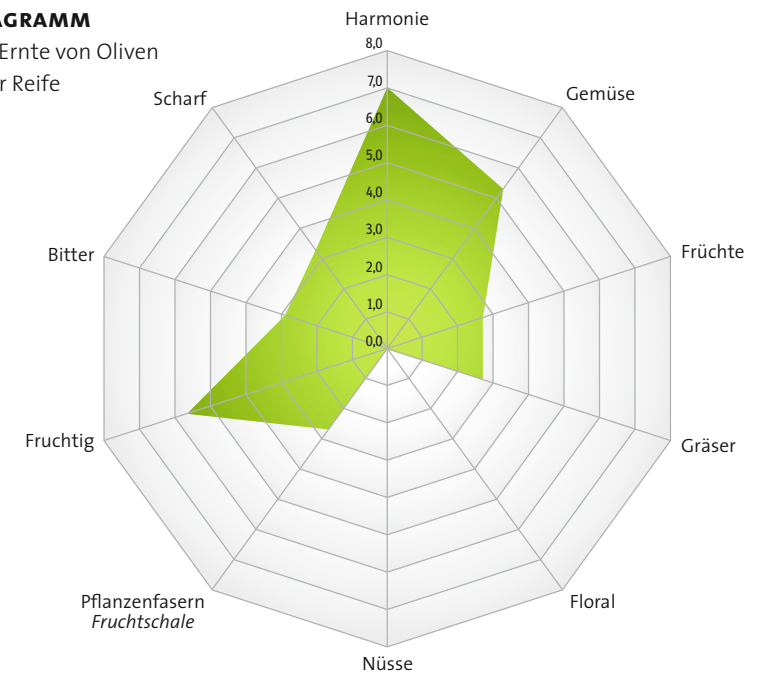
HALTBARKEIT

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	5,7
Bitterkeitsmedian	2,9
Schärfemedian	3,3
Median der Harmonie	7,0

LAGE / BODEN / KLIMA

In den Hochebenen des Priorats mit sandig-lehmigen Böden, durchsetzt mit Flusststeinen und Mergel von rotem Sandstein. Heiße und trockene Sommer, Regen im Winter mit zeitweise sehr kalten Tagen. Mineralische Unterböden, vielfach aus Granit und Granitschiefer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	5,6 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	2,0 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,10 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 0,5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	89,9 %
Biophenolgehalt	159 mg/kg