

Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Bio Olivenöl No.1 1 grün Region Tarragona – Katalonien/Spanien

arteFakt SELECTION

OLIVIER

Josep Maria Mallafré

OLIVENSORTE / ERNTE

Arbequina / Ernte ab Mitte Oktober.

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Grüne Aromen von Tomatenblättern, erntefrischen Mandeln in der Samenhaut und leichte Noten von Gräsern. Zurückhaltend herbe und markant pfeffrige Noten, die sehr fein mit den Aromen ausbalanciert sind.

VERWENDUNG

Vorwiegend als Topping für Speisen aller Art, gut als Gegenspieler zum Erzeugen eines aromatischen Spannungsbogens zur Süße.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Cocktailtomaten, Pastinaken- und Kartoffelstampf, gebratenem Knollensellerie, zu Fenchel, Hülsenfrüchten, Geflügel, über Orangenspalten und pur Milchspeiseeis.

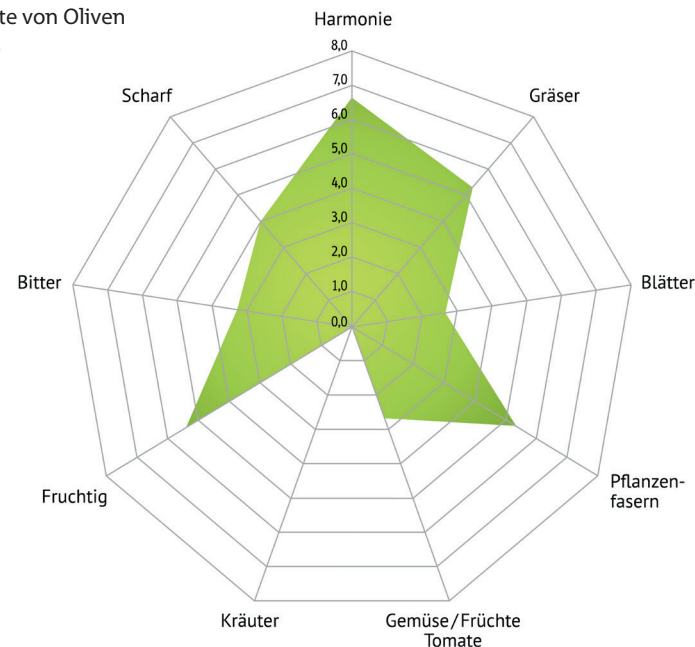


HALTBARKEIT

Verschlussen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.10.2023. 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	5,1
Bitterkeitsmedian	2,9
Schärfemedian	3,4
Median der Harmonie	6,3

LAGE / BODEN / KLIMA

In den Hochebenen des Priorats mit sandig-lehmigen Böden, durchsetzt mit Flusstainen 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	3,2 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	2,2 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	<5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	%
Biophenolgehalt	191 mg/kg