

# Der Olivenölpass 2020/2021

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 Anfang 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 nach Gräsern. Zurückhalten herbe und markant pfeffrige Noten, die sehr fein mit den Aromen ausbalanciert sind.

### VERWENDUNG

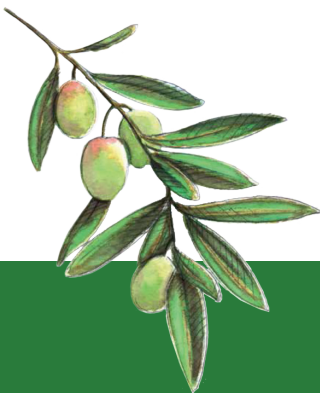
Vorwiegend als Topping für Speisen aller Art, gut als Gegenspieler zum Erzeugen eines aromatischen Spannungsbogens zur Süße.

### SPEISEEMPFEHLUNG

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

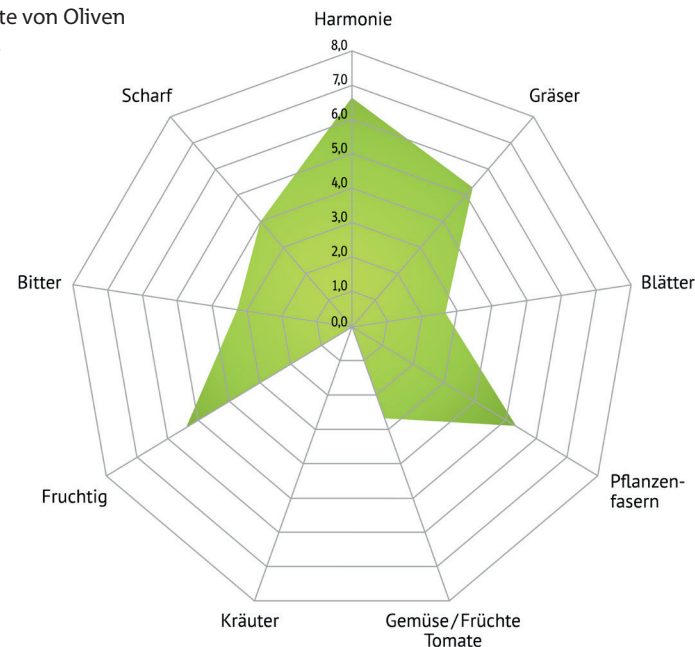
### HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.8.2022. 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  
früher Reife



### SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,5
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	4,0
Median der Harmonie	6,7

### 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	3,9 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	1,4 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90 %
Biophenolgehalt	299 mg/kg