

# DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

## Olivenöl No.13 Region Jaén – Andalusien / Spanien

arteFakt SELECTION

### OLIVIER

Jose Gálvez

### OLIVENSORTE / ERNTE

Picual / Ernte in der zweiten Oktoberhälfte.

### ANBAU

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

### VERARBEITUNG

Kaltextraktion bei 19° C, nur kurz malaxiert und nach einem Tag filtriert.

### AROMEN / GESCHMACK

Intensiv würzig aromatische Noten von Tomatenblättern, Artischocke, frisch geschnittenen Gräsern, grüner Walnusschale und etwas frischem Majoran.

### VERWENDUNG

Mit seiner Würzigkeit ein vielseitig einsetzbares Olivenöl, das sich nicht nur für die spanische, sondern sehr gut für die arabische Küche eignet.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zur herzhaften kalten, warmen und gegrillten Gemüseküche, zu Hülsenfrüchten aller Art, Knollensellerie, Kartoffeln, Tomate, Auberginen-Auflauf, Couscous mit satt Petersilie, gegrilltem Fleisch und gebratenem Fisch auf der Haut.

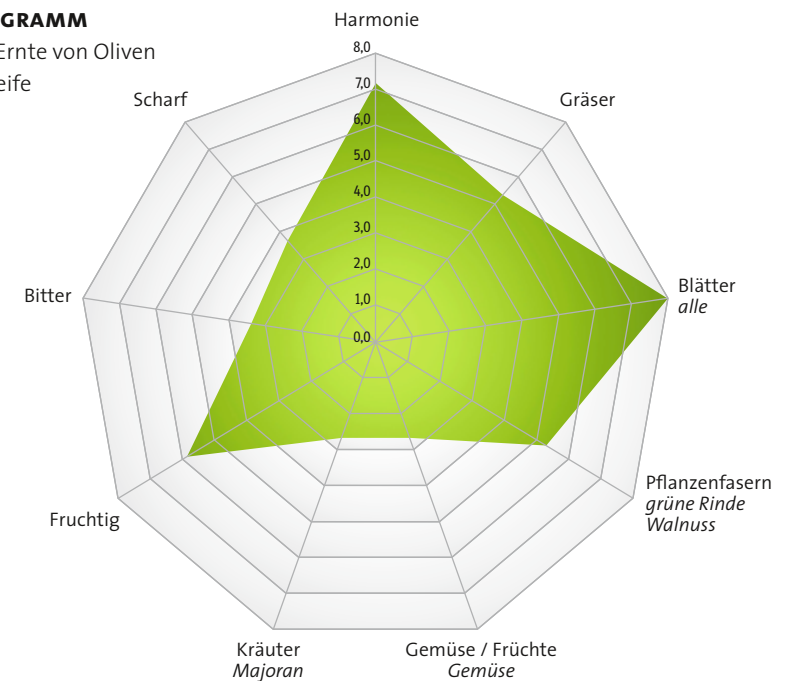
### HALTBARKEIT

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  
früher Reife



### SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,8
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	7,2

### LAGE / BODEN / KLIMA

Am Fuße der Ausläufer der Sierra Morena in 400 Metern ü.d.M. und des angrenzenden Gebirges der Sierra Norte, was zu einem ausgewogenen Klima über das Jahr mit guten Regenmengen führt. Die Böden sind sandig und lehmig und mit Flusststeinen durchsetzt.

### CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,8 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	1,8 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	< 0,1 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	96,9 %
Biophenolgehalt	273 mg/kg