

Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Bio Olivenöl No.13 Region Jaén – Andalusien / Spanien

arteFakt SELECTION

Olivier

Jose Gálvez

Olivensorte / Ernte

Picual / Ernte im Oktober.

Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

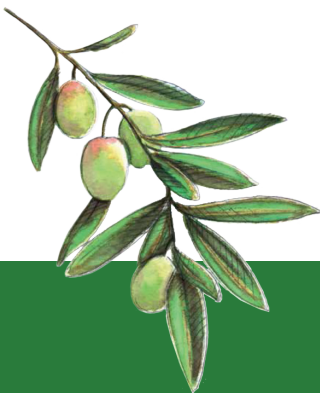
Intensiv würzig aromatische Noten von Tomatenblättern, Artischocke, frisch geschnittenen Gräsern, grüner Walnussschale und etwas frischem Majoran.

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 auf der Haut gebratenem Fisch.

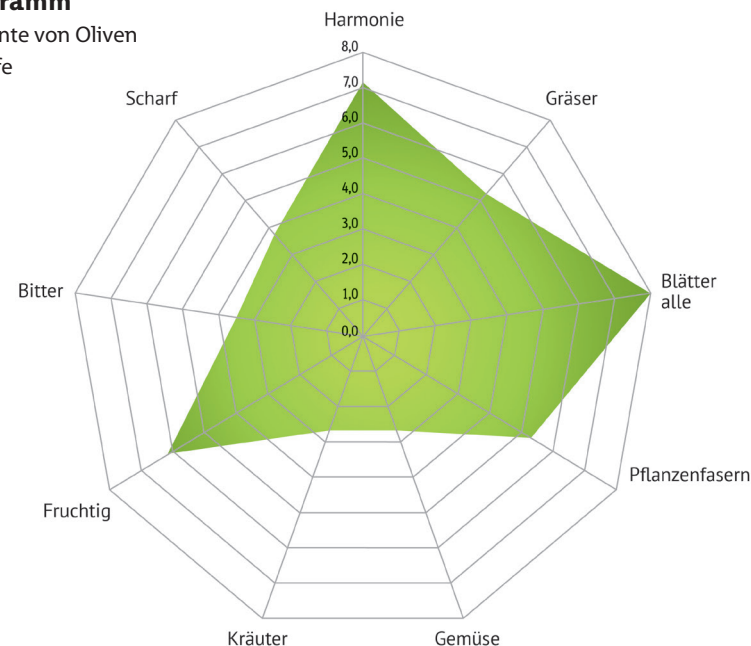


Haltbarkeit

Verschlussen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2023. 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	6,1
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	3,9
Median der Harmonie	7,1

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	5,5 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	< 0,1 %
Fettsäureethylester (FAEE)	9,0 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,4 %
Biophenolgehalt	363 mg/kg