

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Bio Olivenöl No.23 Region Korinth – Peloponnes / Griechenland

arteFakt CLASSIC

OLIVIER

Dimitrios Sinanos

OLIVENSORTE / ERNTE

Manaki / Ernte im Oktober

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Vogelmiere, frisch geschnittene Ziergräser, ein wenig Löwenzahnblätter und zarte Noten frischer, noch grüner Rinde.

VERWENDUNG

Vorwiegend in der kalten Küche, pur und als Vinaigrette. In der warmen Küche nur zum Dünsten und kurzen Schmoren bis 130°C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Helle Blattsalate und feinaromatische Gemüse – kalt oder geschmort, nur für helle Vinaigrette mit weißem Balsamico. Gut zu Eierspeisen, gedämpftem Fisch und Meeresfrüchten. Zu Reis, Quark, Joghurt und süßlichem Obst.

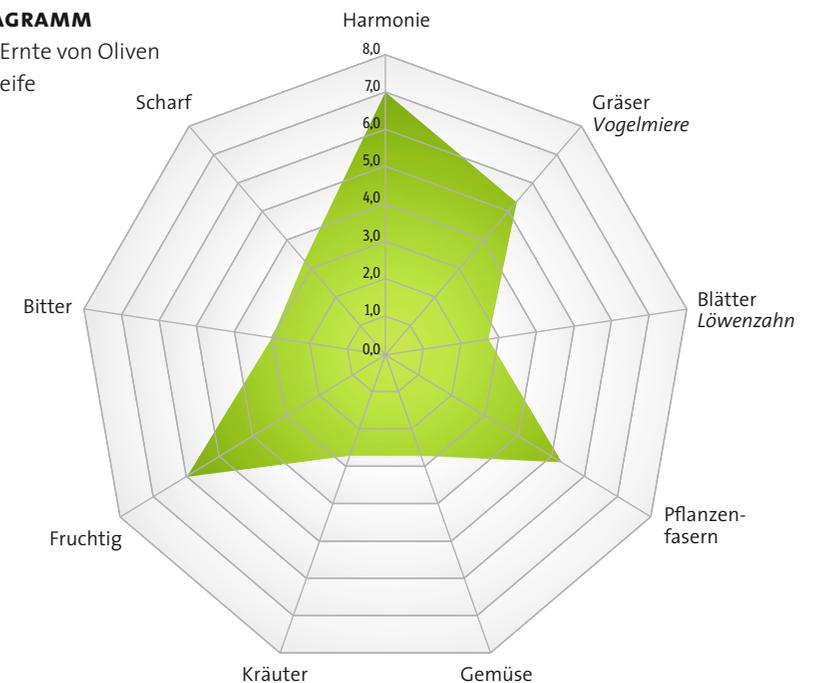
HALTBARKEIT

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	6,0
Bitterkeitsmedian	3,0
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	3,1 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	4,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,15 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 0,5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90,0 %
Biophenolgehalt	325 mg/kg