

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Olivenöl No.23

Region Korinth – Peloponnes / Griechenland

arteFakt CLASSIC

OLIVIER

Dimitrios Sinanos

OLIVENSORTE / ERNTE

Manaki / Ernte im Oktober

ANBAU

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Vogelmiere, frisch geschnittene Ziergräser, ein wenig Löwenzahnblätter, 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.

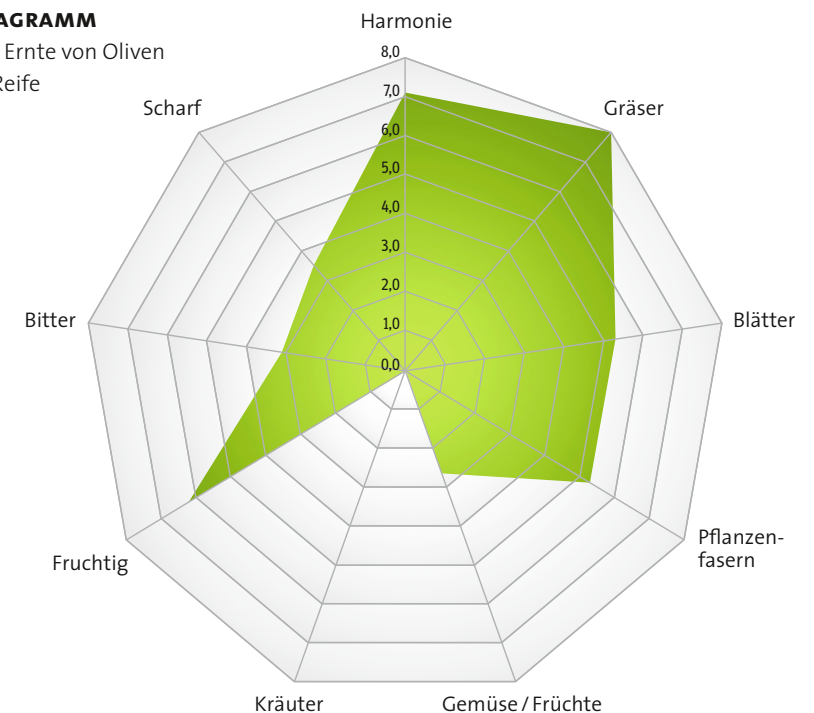
HALTBARKEIT

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	6,2
Bitterkeitsmedian	3,1
Schärfemedian	3,6
Median der Harmonie	7,1

LAGE / BODEN / KLIMA

Hochebene von Chiliomodi mit kalkhaltigen Sandböden. Trockene und heiße Sommer, Regen im Winter mit vielen, auch sehr kalten Tagen. Bewässerung der Haine im Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,6 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	4,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,39 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 0,5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90,1 %
Biophenolgehalt	325 mg/kg