

Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Bio Olivenöl No.27 fruchtig Region Messenien – Peloponnes / Griechenland

arteFakt CLASSIC

Olivier

Kooperative Eleonas

Olivensorte / Ernte

Koroneiki / Ernte November bis Dezember.

Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Grüne Aromen einer wilden Wiese mit Gräsern und Blättern, Löwenzahn, im Hintergrund leicht nach grüner Walnuss mit harmonisch und zurückhaltend eingebundenen herben und pfeffrigen Noten.

Verwendung

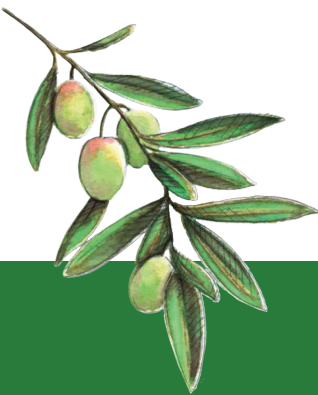
Mit seiner kräftigen Aromatik behauptet es sich gegen würzige „Gegenspieler“, auch Röstaromen, und ist daher gut in der kalten, warmen und heißen Küche einsetzbar.

Speiseempfehlung

Griechischer Bauernsalat, zum grünen Teil des Porrees, gebackener Tomate mit Feta, zu „Gigantes“, der großen weißen Bohne, zu Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln, mit Zitronensaft zu Fischen aller Art, gegrilltem Gemüse und Fleisch, zu Lammgerichten.

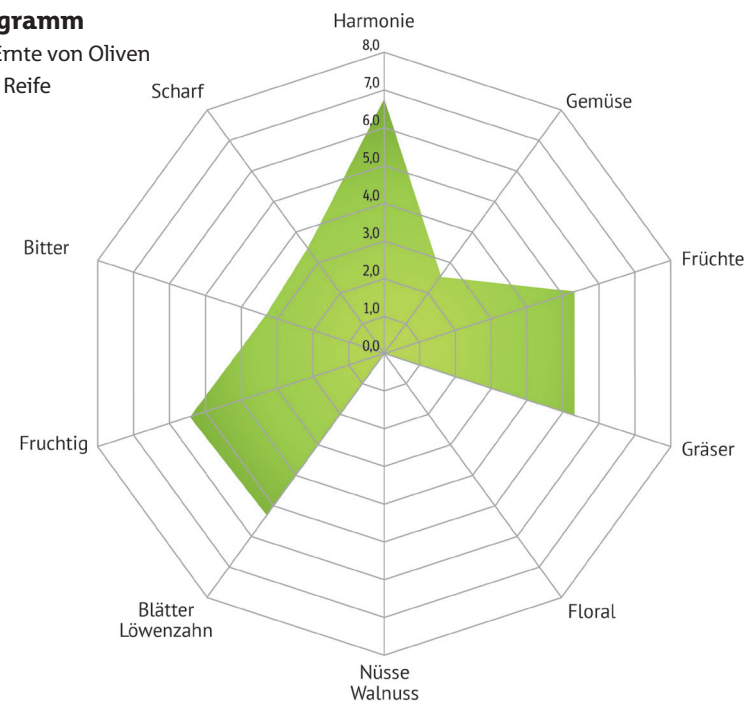
Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.10.2023. 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
mittlerer Reife



Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	5,4
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,6
Median der Harmonie	6,8

Lage / Boden / Klima

Hochebene von Gargaliani hinter einem Bergriegel, der sie vom nahen Meer abschirmt, mit granit- und kalkhaltigen Sandböden. Trockene und heiße Sommer, Regen in milden Wintern. Bewässerung der Haine im Sommer.

Chemische Analyse

Peroxidzahl.....	4,9 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	1,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,2 %
Fettsäureethylester (FAEE)	9,0 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	84,9 %
Biophenolgehalt	388 mg/kg