

Der Olivenölpass 2020/2021

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Olivenöl No.27 grün

Region Messenien – Peloponnes / Griechenland

arteFakt SELECTION

Olivier

Kooperative Eleonas

Olivensorte / Ernte

Koroneiki / Ernte ab Mitte November bis Mitte Dezember.

Anbau

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Satt grüne Aromen einer wilden Wiese mit Gräsern und Blättern, Löwenzahn und grüner Walnuss-Fruchtschale

Verwendung

Für die herzhaft-würzig aromatische Küche; wegen der kräftigen Aromen auch gut geeignet für die heiße Küche und zum kurzen Braten bis 210°C.

Speiseempfehlung

Zu rohem Fenchel-Carpaccio mit Orangenspalten, gut zu kräftigen Gemüseragouts mit weißen Bohnen, zu Reismudeln oder Reis mit viel geschmorter Tomate, zu Lamm und gebratenem Fisch.

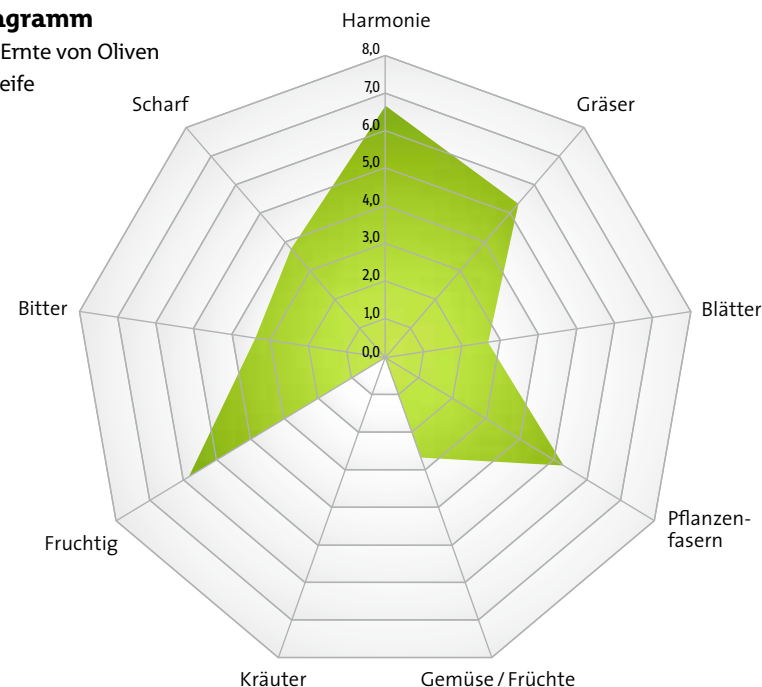
Haltbarkeit

Verschluss und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.10.2022. 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	3,8
Median der Harmonie	6,7

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	3,7 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,5 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,17 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,0 %
Biophenolgehalt	358 mg/kg