

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

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.

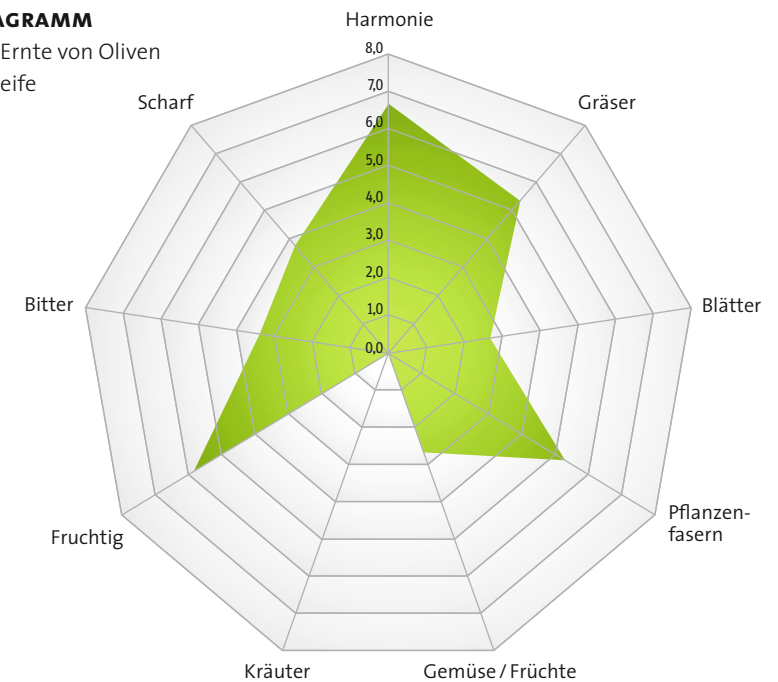
HALTBARKEIT

Verschlüsselt 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 | 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 |