

# 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 im November.

### 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.

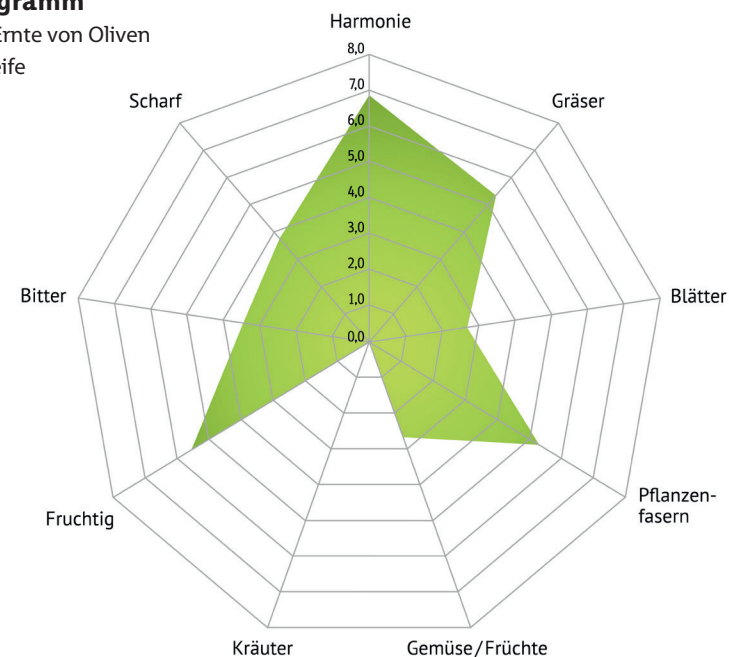


### Haltbarkeit

Verschlössen 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	5,5
Bitterkeitsmedian	3,5
Schärfemedian	3,8
Median der Harmonie	6,9

### 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	3,9 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	0,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,16 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	93,5 %
Biophenolgehalt	298 mg/kg