

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Olivenöl No.29 Region Kreta / Griechenland

arteFakt CLASSIC

OLIVIER

Ioannis & Edith Fronimakis

OLIVENSORTE / ERNTE

Psiloelies / Ernte im Dezember

ANBAU

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

VERARBEITUNG

Kaltextraktion bei 23° C, nur kurz malaxiert und nach einem Tag filtriert.

AROMEN / GESCHMACK

Frühreifes Kernobst, Ziergräser, Löwenzahn, etwas Walnusskern und frühreife, noch grüne Banane.

VERWENDUNG

Vorwiegend in der kalten Küche und zum nur kurzen Schmoren feiner Gemüse.

SPEISEEMPFEHLUNG

Feine Blattsalate und Gemüse, wie Spargel, Zuckerschoten- und Erbsen, Möhren, gelbe Beete, Mairübchen, Austernpilze, zu Meeresfrüchten und gedämpften Weißfischen, sehr schön auch zu Joghurt mit Kernobst.

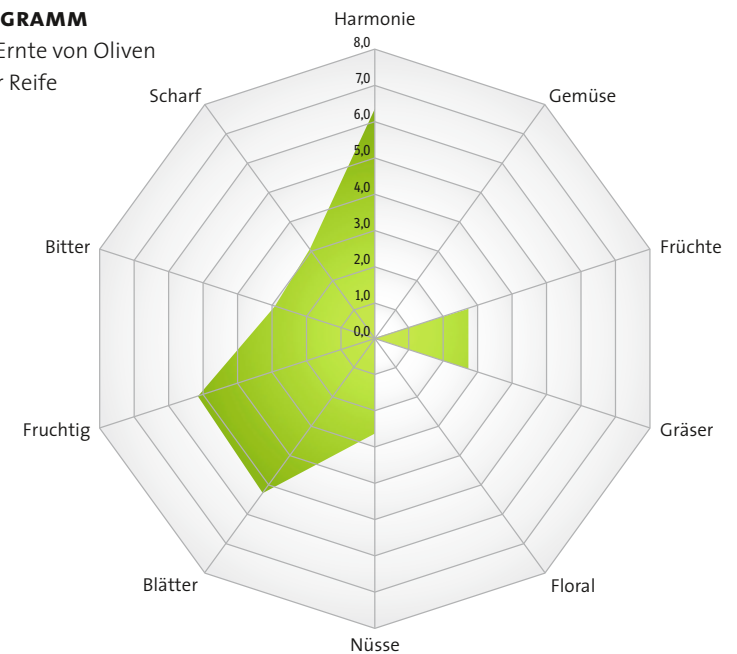
HALTBARKEIT

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
mittlerer Reife



SENSORISCHE BEWERTUNG

| | |
|---------------------|-----|
| Fruchtigkeitsmedian | 5,2 |
| Bitterkeitsmedian | 2,9 |
| Schärfemedian | 3,1 |
| Median der Harmonie | 6,3 |

LAGE / BODEN / KLIMA

Im Canyon von Skinokapsala im Triptisgebirge, abgeschirmt vom nahen Meer in 250 bis 300 Metern Höhe auf sandigen, etwas lehmigen und mit Flusssteinen durchsetzten Böden. Heiße und trockene Sommer mit Bewässerung der Haine und milde Winter mit Regen. Bewässerung der Haine im Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

| | |
|--|---------------------------|
| Peroxidzahl | 5,1 meqO ₂ /kg |
| Pyrophephytin A | 0,6 % |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) | 0,35 % |
| Fettsäureethylester (FAEE) | 6 mg/kg Fett |
| 1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride | 91,5 % |
| Biophenolgehalt | 160 mg/kg |