

Der Olivenölpass 2020/2021

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Bio Olivenöl No.2 Region Agrigent – Sizilien / Italien

arteFakt SELECTION

OLIVIER

Gunther & Klaus Di Giovanna

OLIVENSORTE / ERNTE

Geplanztes Cuvée aus Biancolilla und Nocellara del Belice /
Ernte Ende September bis Anfang Oktober

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Grüne Bananenschale und Artischocke; frühe, noch grüne Blüten und Blätter; frühlinghaft grüne Ziergräser.

VERWENDUNG

Für die fein-elegante und lieblich aromatische Küche, vorwiegend pur und kalt, wenn warm – nur zum kurzen Schmoren bis 130 °C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Feines Gemüse, wie Zuckerschoten oder -erbsen, junge Möhren, Zucchini, gelbe und rote Paprikaschoten, feine und helle Blattsalate, Staudensellerie und Cocktailtomaten, Meeresfrüchte und gedämpfte Weißfische. In der sizilianischen Küche finden sich tiefe arabische Spuren, daher gern auch Minze, Feigen, Kichererbsen und Sternanis verwenden.

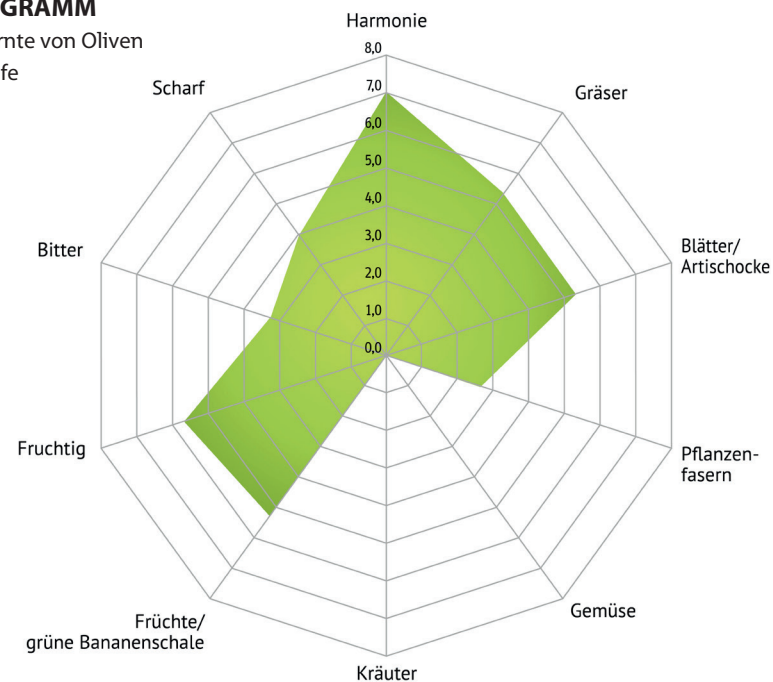


HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18 °C) mindestens haltbar bis 31.8.2022. 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	5,7
Bitterkeitsmedian	3,2
Schärfemedian	4,0
Median der Harmonie	7,0

LAGE / BODEN / KLIMA

In weit geschwungen hügeliger Landschaft im Landesinneren mit sandig-lehmigen Böden und viel Kalkmergel. Milde Winter mit Regen und gemäßigt heiße, aber trockene Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl.....	2,7 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,5 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,18 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	95,5 %
Biophenolgehalt	223 mg/kg