

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Bio Olivenöl No.7 original

Region BAT (Barletta-Andria-Trani) – Apulien / Italien

arteFakt SELECTION

OLIVIER

Giuseppe Lombardi

OLIVENSORTE / ERNTE

Coratina / Ernte ab Mitte November bis Mitte Dezember.

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Deutlich nach Artischockenblättern, grüner Mandelschale und Tomate, im Hintergrund Wiesengräser mit ausgeprägten herben und pfeffrigen Noten.

VERWENDUNG

Gut in der Schmorküche bis 130°C für herzhafte Gemüse, und kalt als Vinaigrette für herzhafte Blatt- und Gemüsesalate und zur Bereitung von Bärlauch- und Basilikum-Pesto.

SPEISEEMPFEHLUNG

Aubergine und Tomate, zum Dünsten von Wildgemüse, wie Löwenzahn, Wegwarte und Gemüseraps mit weißen oder bunten Bohnen. Als Salat zu Fenchelknolle, rotem Chicorée und Radicchio. Zu Püree von der Ackerbohne (Fave), zu Broccoli, Knoblauch und roten Zwiebeln und über herzhafte Pizzen geträufelt.

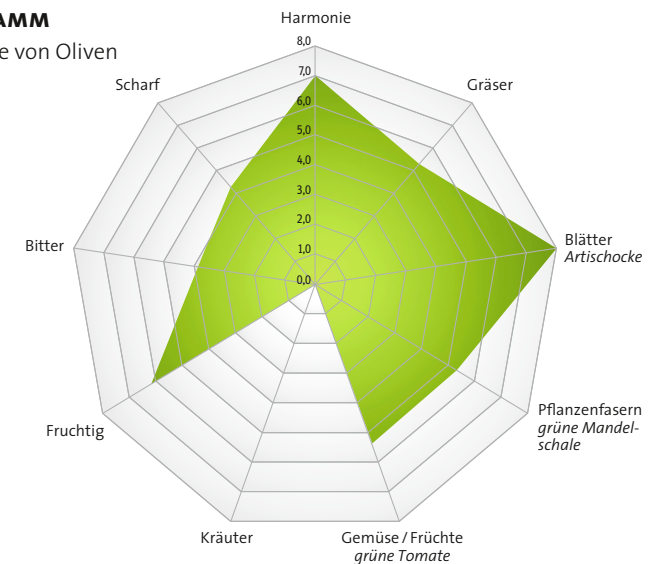
HALTBARKEIT

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
früher Reife



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	6,2
Bitterkeitsmedian	3,9
Schärfemedian	4,3
Median der Harmonie	7,0

LAGE / BODEN / KLIMA

In 400 bis 600 Metern ü.d.M. in den Hochlagen der Murge, einem Höhenzug, der das nördliche Apulien parallel zur Küste im Hinterland begleitet. Gelegen am einzigen Fluss Apuliens, dem Torrente Lacone, der vom Hinterland zum Meer fließt und hier als Region ein Landschaftsschutzgebiet ist. Die Böden sind vorwiegend sandig mit etwas Lehm, Flusskiesel und Kalkmergel durchsetzt. Sehr heiße und lange trockene Sommer, die hier in der Höhenlage gegenüber dem nahen Meer etwas weniger heftig ausfallen. Milde Winter mit Regen. Bewässerte Haine im Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,4 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	< 0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	< 0,1 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	93,5 %
Biophenolgehalt	460 mg/kg