

# Bio Olivenöl Edition Mate

REGION UMAG – ISTRIEN / KROATIEN



## OLIVIERE

Aleksandra Vekič



## OLIVENSORTE / ERNTE

Cuvée aus Bianchera, Leccino, Frantoio & Pendolino / Ernte Oktober bis November.



## ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.



## VERARBEITUNG

Kaltextraktion bei 19 °C, mit kurzer Malaxierzeit und früh gefiltert.



## AROMEN / GESCHMACK

Ein sehr fein strukturiertes Olivenöl mit komplexer Aromatik von frisch geschnittenen Ziergräsern und grüner Mandelschale mit harmonisch eingebundener Bitternote und Schärfe im Abgang.



## VERWENDUNG

Vorwiegend für die kalte Küche, als Topping veredelt es kalte und warme Speisen aller Art.



Ideal **pur**  
oder kalt  
als **Topping**



## SPEISEEMPFEHLUNG

Feine Salate, Gemüse, helle Hülsenfrüchte, zu Pasta und Reis, Eiergerichten, gedünstetem Fisch und Krustentieren.



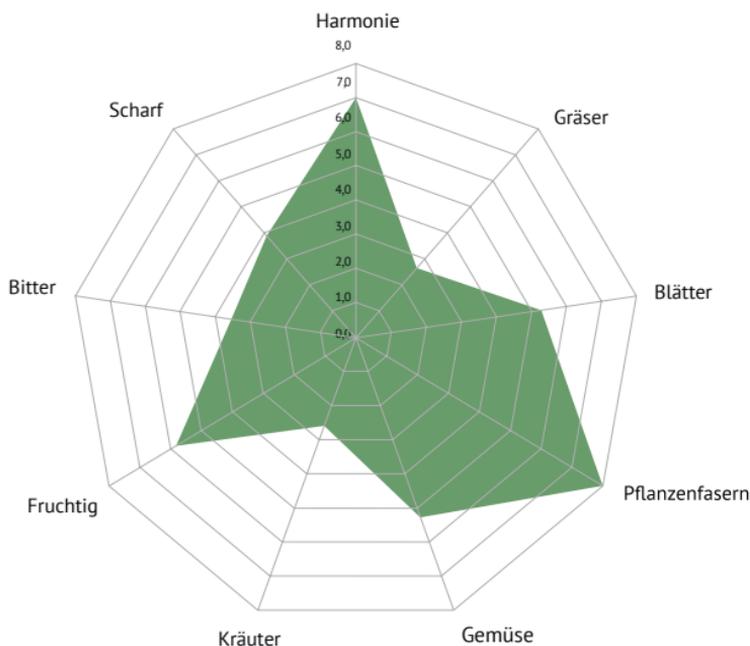
## HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2025**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von **sechs Monaten** verbraucht werden.

# Aromagramm

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE

arteFakt



## SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,8
Bitterkeitsmedian	3,5
Schärfemedian	3,9
Median der Harmonie	7,0

## LAGE / BODEN / KLIMA

Höher gelegenes Plateau auf einer in die Adria ragende Landzunge mit ausgeglichenen Temperaturen übers Jahr und beständigem Wind, der gut die Meeresfeuchte absorbiert.

## CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	4,5 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	< 0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,15 %
Fettsäureethylester (FAEE)	4 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90,6 %
Biophenolgehalt	338 mg/kg