

Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Bio Olivenöl Mate Professional Blend Region Umag – Istrien / Kroatien

arteFakt SPECIAL

Olivier

Aleksandra Vekič

Olivensorte / Ernte

Cuvée aus Bianchera, Leccino und Frantoio / Ernte zweite Oktoberhälfte bis Mitte November.

Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Verarbeitung

Kaltextraktion bei 19°C, nur kurz malaxiert und unmittelbar filtriert.

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

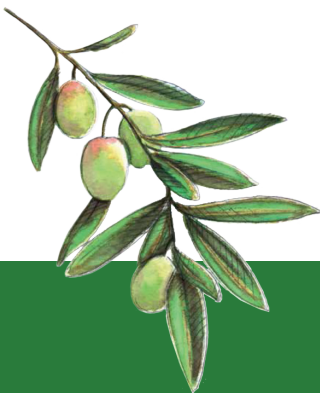
Vorwiegend für die kalte Verwendung, als Topping veredelt es kalte und warme Speisen aller Art.

Speiseempfehlung

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

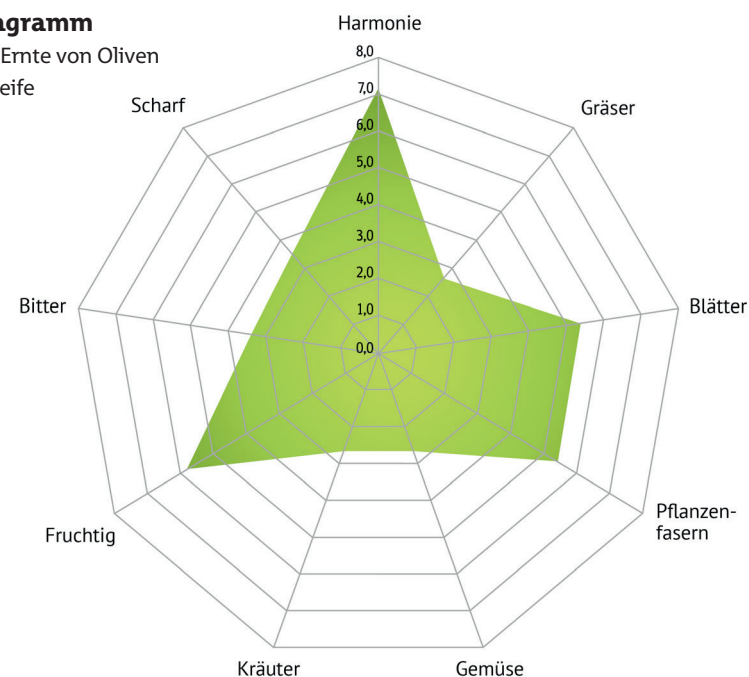
Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2023. 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	3,4
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	7,1

Lage / Boden / Klima

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

Chemische Analyse

Peroxidzahl	4,4 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	< 0,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,6 %
Biophenolgehalt	404 mg/kg