

# DER OLIVENÖLPASS

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen



SELECTION

arteFakt

## OLIVENÖL NO.13

Region Jaén – Andalusien / Spanien

### Olivier

Jose Gálvez

### Olivensorte / Ernte

Picual / Ernte im Oktober

### Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

### Verarbeitung

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

### Aromen / Geschmack

Intensiv würzig aromatische Noten von Tomatenblättern, Artischocke, frisch geschnittenen Gräsern, grüner Walnussschale und etwas frischem Majoran.

### Verwendung

Mit seiner Würzigkeit ein vielseitig einsetzbares Olivenöl, das sich nicht nur für die spanische, sondern sehr gut für die arabische Küche eignet.

### Speiseempfehlung

Zur herzhaften kalten, warmen und gegrillten Gemüseküche, zu Hülsenfrüchten aller Art, Knollensellerie, Kartoffeln, Tomate, Auberginen-Auflauf, Couscous mit satt Petersilie, gegrilltem Fleisch und gebratenem Fisch auf der Haut.

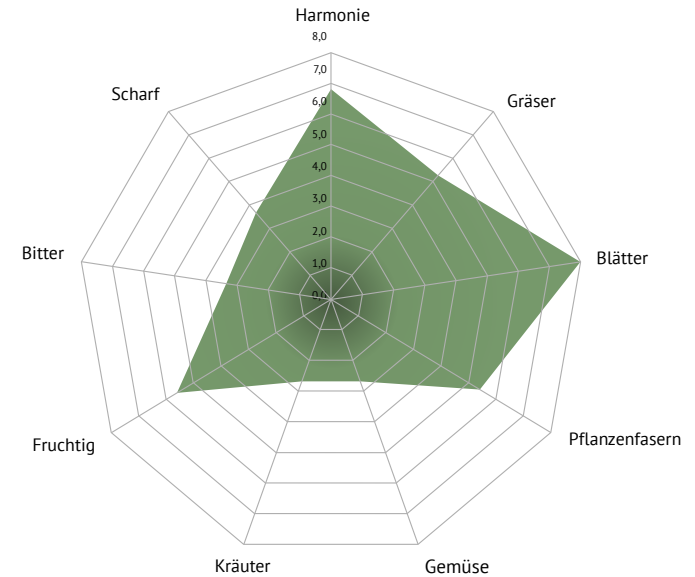
### Haltbarkeit

Verschlussen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2024**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag in Box entfällt diese Begrenzung.



## AROMAGRAMM

Aus der Ernte von Oliven früher Reife



NO.13

### Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	5,6
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	6,8

### Lage / Boden / Klima

Am Fuße der Ausläufer der Sierra Morena in 400 Metern ü.d.M. und des angrenzenden Gebirges der Sierra Norte, was zu einem ausgewogenen Klima über das Jahr mit guten Regenmengen führt. Die Böden sind sandig und lehmig und mit Flusststeinen durchsetzt.

### Chemische Analyse

Peroxidzahl	4,0 meqO2/kg
Pyropheophytin A	0,4 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11 %
Fettsäureethylester (FAEE)	<5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	93,8 %
Biophenolgehalt	287 mg/kg

arteFakt

Weitere Informationen und leckere Rezepte auf [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)