

# Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

## Bio Olivenöl No.7 fruchtig

Region Bari (Castel del Monte) – Apulien / Italien

arteFakt CLASSIC

### Olivier

Cooperative Emanuel De Deo

### Olivensorte / Ernte

Coratina / Ernte November

### Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

### Verarbeitung

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

### Aromen / Geschmack

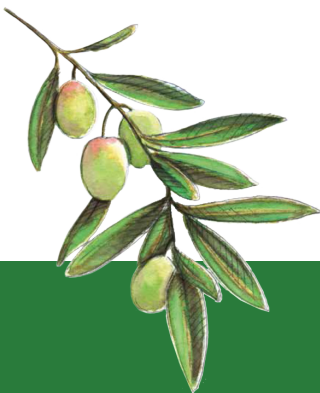
Grüne Tomate, Wiesengräser und Artischockenblätter mit zurückhaltenden herben und pfeffrigen Noten.

### 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.

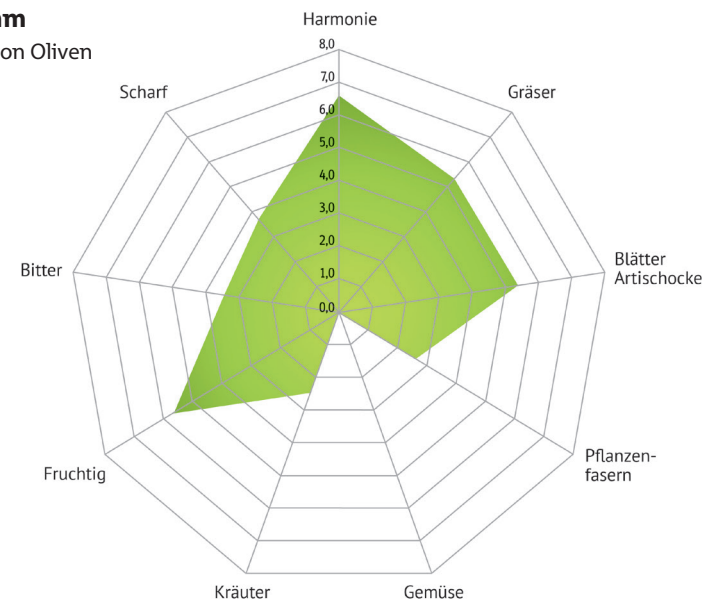


### Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2023. 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	5,6
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	6,6

### 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 an einem Stausee inmitten eines Landschaftsschutzgebietes. Die Böden sind vorwiegend sandig mit etwas Lehm, Flusskieseln 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	4,0 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	0,7 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,10 %
Fettsäureethylester (FAEE)	5,0 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	93,4 %
Biophenolgehalt	439 mg/kg