

# Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

## Bio Olivenöl No.9 Montalbano / Pistoia Toskana / Italien

arteFakt SELECTION

### Olivier

Adriano März in Lamporecchio

### Olivensorte/Ernte

gepflanztes Cuvée aus Moraiola, Frantoio und Pendolino / Ernte Oktober bis November.

### Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU-Bioverordnung und integrierter Landbau

### Verarbeitung

Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

### Aromen / Geschmack

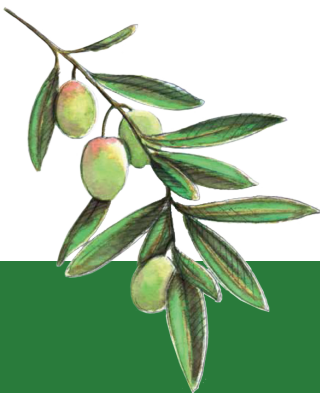
Artischocke, Kräuter und Wildkräuterwiese

### Verwendung

Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte und nur mäßig warme Küche. Wegen seiner komplexen und fein austarierten Aromen sollte dieses „special“ möglichst oft nur kalt und pur verwendet werden.

### Speiseempfehlung

Für die würzig aromatische Küche. Pur über bunte Gemüsesalate und geschmortes Gemüse, gut als Topping über asiatischen Reisgerichten. Überraschend – pur über Panacotta Speiseeis mit einem Plättchen Bitterschokolade und Granatapfelkernen.

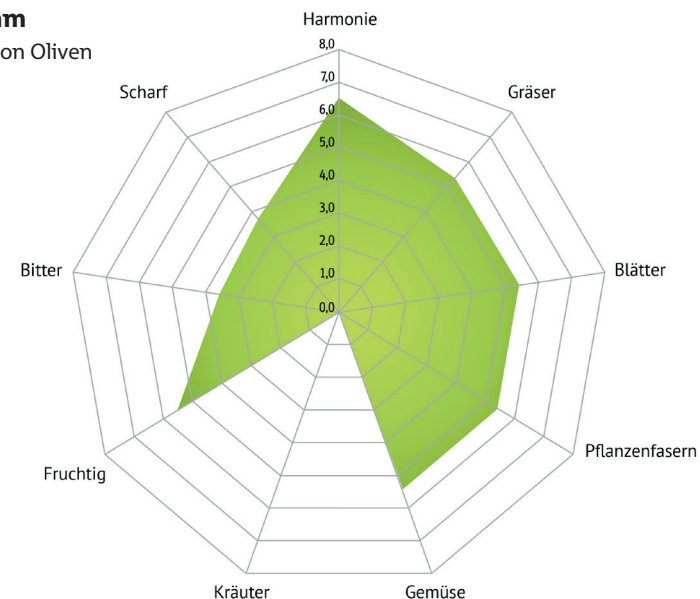


### Haltbarkeit

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

### Lage / Boden / Klima

In 200 bis 300 Meter Höhe am Ausläufer des Montalbano / Lehmgiger Boden auf karstigem Grund.

### Chemische Analyse

Peroxidzahl	7,2 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	1,0 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	9,0 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	82,5 %
Biophenolgehalt	508 mg/kg