

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Bio Olivenöl No.3 Region Cosenza – Kalabrien / Italien

arteFakt SELECTION

OLIVIER

Tenute Librandi

OLIVENSORTE / ERNTE

Nocellara del Belice / Ernte Ende Oktober bis Mitte November.

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Frisch geschnittene grüne Gräser, Pflanzenfasern, grüne Mandel, etwas Artischockenblüte und Staudensellerie.

VERWENDUNG

Für die fein-elegante und lieblich aromatische Küche, vorwiegend pur und kalt, wenn warm – nur zum kurzen Schmoren bis 130°C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Feines Gemüse, wie Zuckerschoten oder -erbsen, junge Möhren, Zucchini, grüner und weißer Spargel, Butternut-Kürbis, Rauke- und Rapunzelsalat, Staudensellerie und Cocktailtomaten, schwarzer- und roter Reis, Risotto und Pasta.

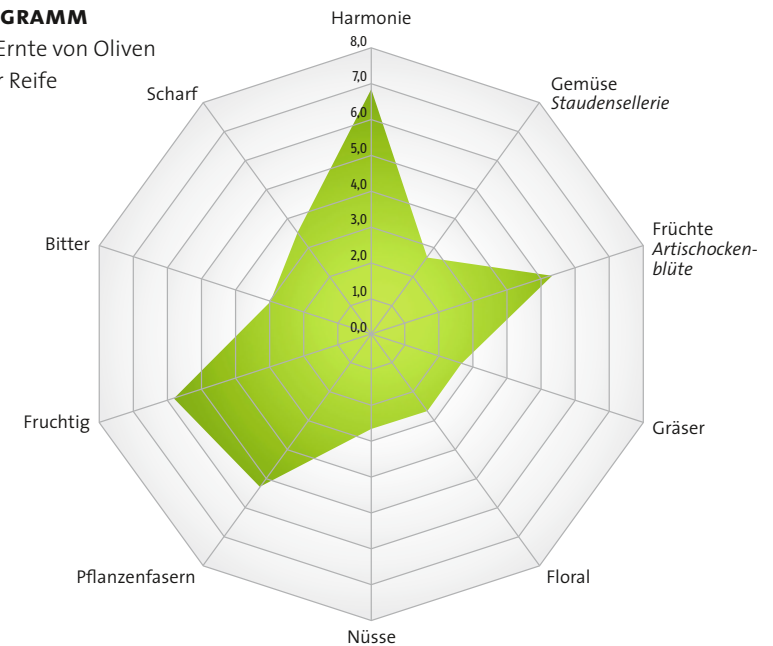
HALTBARKEIT

Verschlussen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2021. 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
mittlerer Reife



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,8
Bitterkeitsmedian	3,0
Schärfemedian	3,6
Median der Harmonie	6,8

LAGE / BODEN / KLIMA

Ausläufer des Silas-Gebirges, hin zum Ionischen Meer in 400 bis 800 Metern ü.d.M.; sandige Böden, lange trockene und heiße Sommer mit Temperaturen, die wegen der Höhenlage etwas niedriger ausfallen, was sich im Winter umkehrt und zu tieferen Temperaturen führt. Bewässerte Haine im Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	5,3 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	1,0 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13 %
Fettsäureethylester (FAEE)	5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	92,8 %
Biophenolgehalt	205 mg/kg