

# Bio-Olivenöl Cuvée di Librandi

REGION COSENZA – KALABRIEN / ITALIEN



## OLIVIER

Tenute Librandi



## OLIVENSORTE / ERNTE

Cuvée aus Carolea & Nocellara del Belice / Ernte im Oktober.



## ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.



## VERARBEITUNG

Kaltextraktion bei 21 °C, mit kurzer Malaxierzeit und früh gefiltert.



## AROMEN / GESCHMACK

Die vielfältigen Aromen seiner Olivensorten von grüner Mandel-Fruchtschale, herzhaft frischen Kräutern, Artischocke und fruchtigem Bouquet spiegeln sich in diesem Cuvée und binden harmonisch die herben und pfeffrigen Noten ein.



## VERWENDUNG

Mit seinen ausdrucksstarken Aromen ist es ein guter Gegenspieler für herzhaftere Speisen und gut in allen Temperaturbereichen einsetzbar.



Für die herzhaft würzig aromatische Küche bis

**210 °C**



## SPEISEEMPFEHLUNG

Herzhaftes Blatt- und Gemüsesalate, Tomatensuppe, weiße Bohnen, für kräftige Gemüse-Sugos zur Pasta, Reis oder Kartoffeln und zu gut gegrilltem Gemüse und dunklen Fleischsorten.



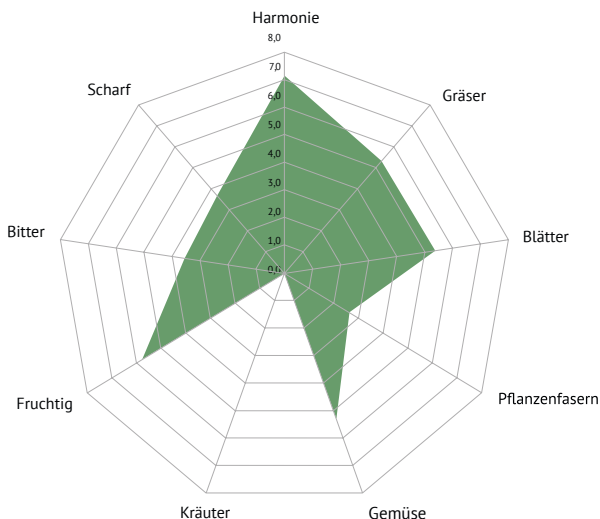
## HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2025**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von **sechs Monaten** verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag-in-Box entfällt hier diese Begrenzung.

# Aromagramm

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE

arteFakt



## SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,8
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	3,8
Median der Harmonie	7,1

## 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	4,1 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	< 0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,15 %
Fettsäureethylester (FAEE)	4 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90,8 %
Biophenolgehalt	243 mg/kg