

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Olivenöl Edition Dritta Region Teramo – Abruzzan / Italien

arteFakt SELECTION

OLIVIER

Vincenzo Tini & Dr. Roberta di Luigi

OLIVENSORTE / ERNTE

Dritta / Ernte Mitte bis Ende Oktober.

ANBAU

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Grüne Aromen vielfältiger Blätter und Gräser einer Sommerwiese mit Anklängen von Tomatenkraut und nicht verholzter grüner Rinde mit gut eingebundenen Bitternoten und deutlicher Schärfe im Abgang.

VERWENDUNG

Für die feinwürzige Küche mit kräftig aromatischen Gegenspielern, für die kalte und Warme Küche zum Schmoren bis 130°C. Zum Braten sollte es nicht verwendet werden, es verliert dabei die Komplexität der Aromen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Für bunte Gemüsesalate, geschmorte Tomate, Tomaten- und Gemüse-Sugos mit und ohne Fleisch, zur Pasta, zu Hülsenfrüchten, über Pizza geträufelt und ideal für die Bereitung von Kräuterpesti.

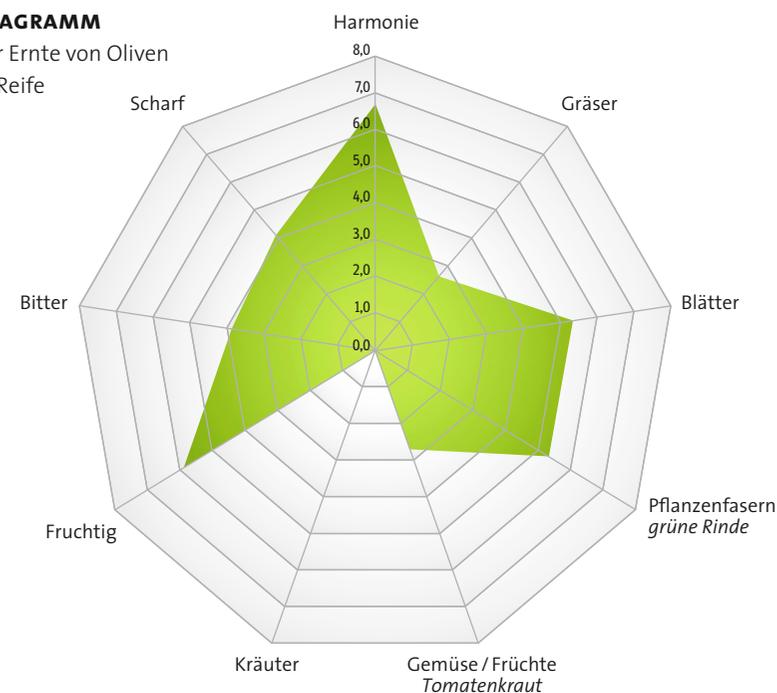
HALTBARKEIT

Verschlossen 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
früher Reife



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,9
Bitterkeitsmedian	3,9
Schärfemedian	4,1
Median der Harmonie	6,7

LAGE / BODEN / KLIMA

Sandige Berg- und Hanglagen früherer Meeresablagerungen in Höhenlagen von 200 bis 300 Metern. Trockene und heiße Sommer, Regen in der Winterzeit, auch mit Zeiten tieferer und frostiger Temperaturen.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	5,6 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	1,2 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,24 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	87,4 %
Biophenolgehalt	444 mg/kg