

Bio-Olivenöl Edition Frantoio

REGION COSENZA – KALABRIEN / ITALIEN



OLIVIER

Tenute Librandi



OLIVENSORTE / ERNTE

Frantoio / Ernte im Oktober.



ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau,
EU-Bio zertifiziert.



VERARBEITUNG

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



AROMEN / GESCHMACK

Ausdrucksstarke und intensive Aromen frisch geschnittenen
Grases, grüner Mandel, Artischocken- und Feigenblätter, mit gut
ausbalancierten Bitternoten.



VERWENDUNG

Nur pur und kalt als Topping über die Speisen gegeben, kommen die
komplexen Aromen am besten zur Geltung.



Ideal **pur**
oder kalt
als **Topping**



SPEISEEMPFEHLUNG

Wenn man Bitternoten oder Schärpen nicht so mag,
sollte es eher über Geschmortes gegeben werden
und zu kräftig aromatischen Speisen, dann veredelt
es fast alle Speisen.



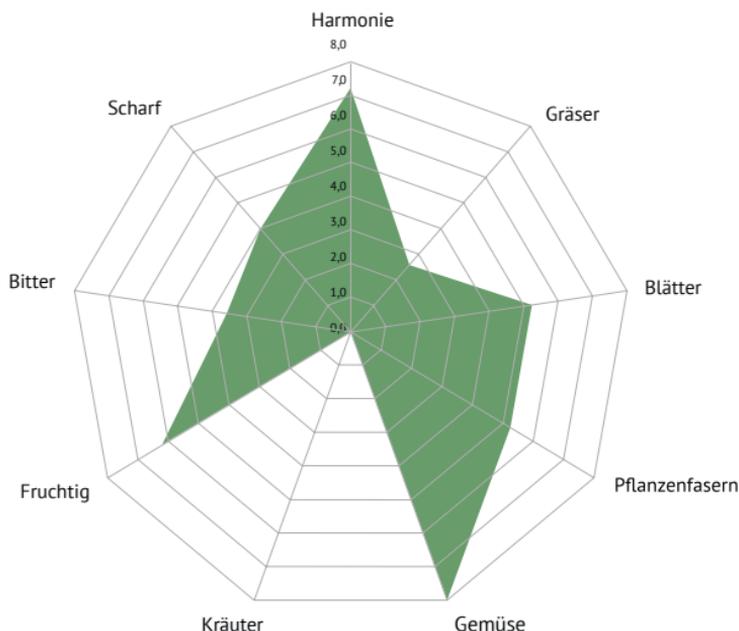
HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C)
mindestens haltbar bis **31.10.2025**. In der Flasche
sollte es nach dem Öffnen innerhalb von **sechs**
Monaten verbraucht werden.

Aromagramm

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE

arteFakt



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	6,2
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	4,0
Median der Harmonie	7,2

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	3,1 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	< 0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13 %
Fettsäureethylester (FAEE)	7 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90,2 %
Biophenolgehalt	364 mg/kg