

# 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.



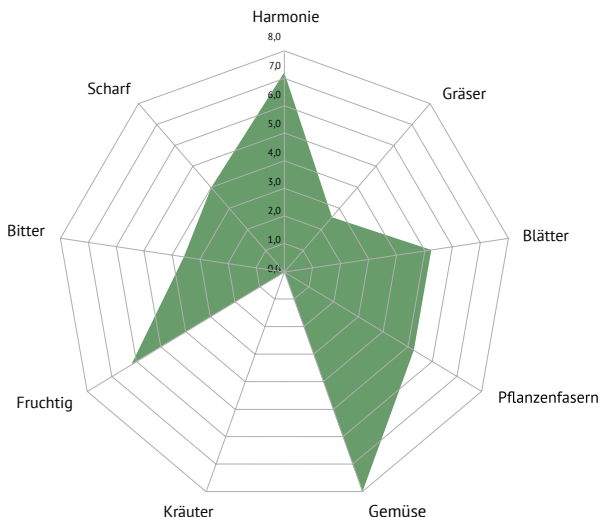
## HALTBARKEIT

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

arteFakt

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE



## 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 <sub>2</sub> /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