

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Bio Olivenöl Edition Frantoio Region Cosenza – Kalabrien / Italien

arteFakt SPECIAL

OLIVIER

Tenute Librandi

OLIVENSORTE / ERNTE

Frantoio / Ernte Anfang November.

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Ausdrucksstarke und intensive Aromen frisch geschnittenen Grases, grüner Mandel und Artischockenblätter, mit gut ausbalancierten Bitternoten.

VERWENDUNG

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

SPEISEEMPFEHLUNG

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

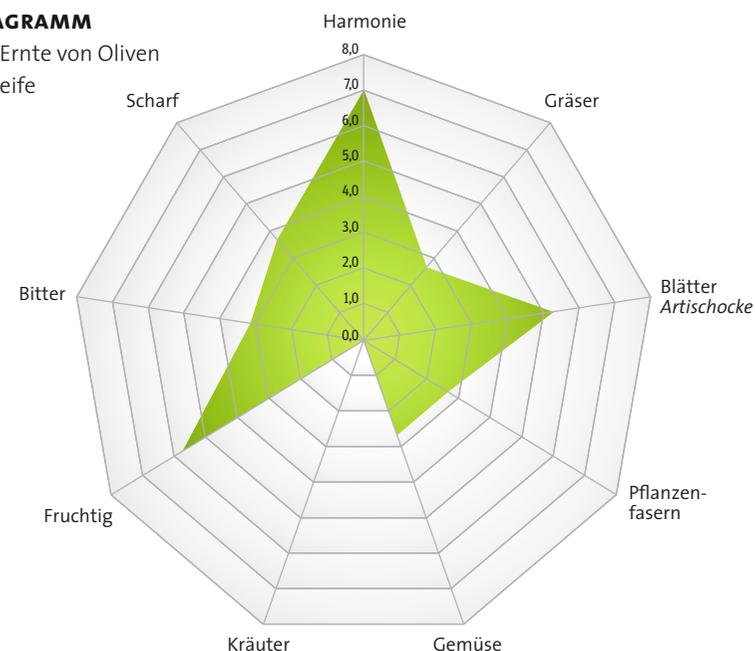


HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2021. 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	5,7
Bitterkeitsmedian	3,2
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	7,0

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	3,7 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	95,4 %
Biophenolgehalt	331 mg/kg