

# Der Olivenölpass 2020/2021

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

## Bio Olivenöl Edition Frantoio Region Cosenza – Kalabrien / Italien

arteFakt SPECIAL

### Olivier

Tenute Librandi

### Olivensorte / Ernte

Frantoio / Ernte Oktober.

### Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

### Verarbeitung

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

### Aromen / Geschmack

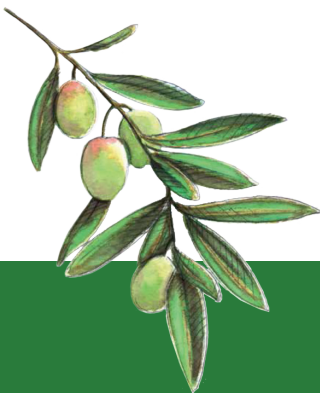
Ausdrucksstarke und intensive Aromen frisch geschnittenen Grases, grüner Mandel und Artischockenblätter, mit gut ausbalancierten Bitternoten.

### 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.

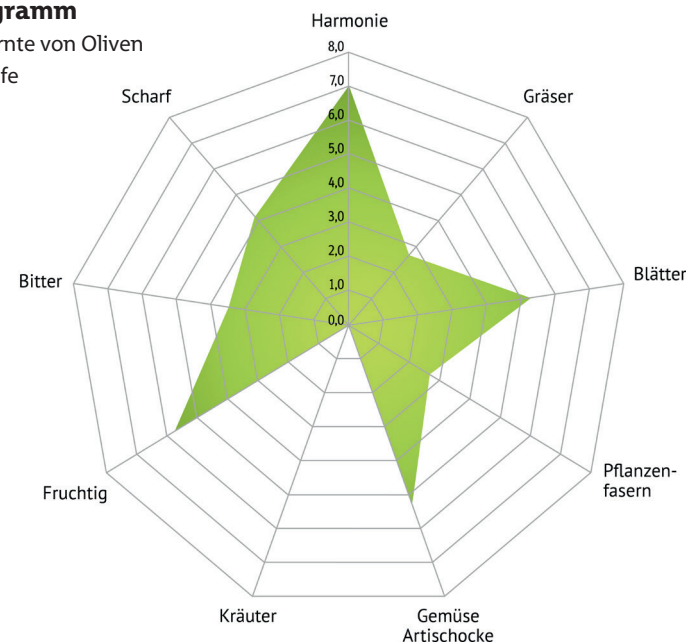


### Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 30.7.2022. 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	3,6
Schärfemedian	4,2
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	3,2 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	0,8 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11 %
Fettsäureethylester (FAEE)	5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	93,6 %
Biophenolgehalt	512 mg/kg