

Olivenöl Hojiblanca

REGION JAÉN – ANDALUSIEN / SPANIEN



OLIVIER

José Gálvez

OLIVENSORTE / ERNTE

Hojiblanca / Ernte im Oktober.

ANBAU

Zertifiziert integrierter Anbau, rückstandskontrolliert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Ausdrucksstarkes Bouquet von Aromen frisch geschnittenen Grases und Rucola und junger grüner Rinde. Ein feinwürziges Olivenöl mit gut ausbalancierten herben und pfeffrigen Noten.

VERWENDUNG

In der kalten und warmen Küche nur im Schmorbereich bis 130°C. Zu den schönen floralen Aromen passen eher keine Röstaromen.



Für die feinwürzig aromatische Küche bis

130 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Bunte Blatt- und Gemüsesalate, Staudensellerie, Möhren, Pasteten, als Topping über Risotto, zu geschmorter Zucchini, gelber Beete und gelber und roter Paprikaschote, sehr gut zum Bereiten von Pesti und Mayonnaise.

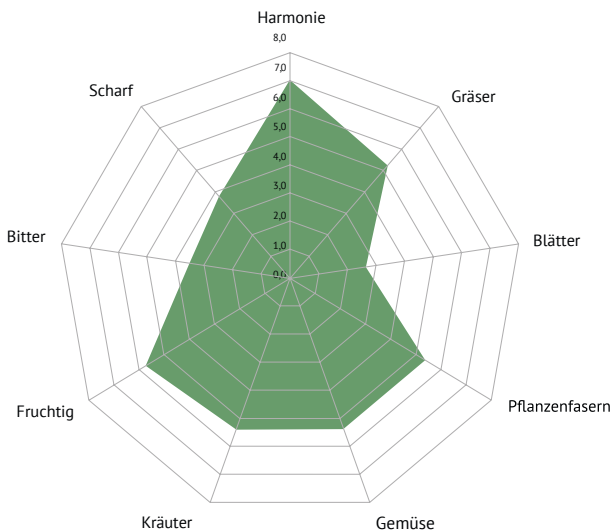
HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.07.2025**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von **sechs Monaten** verbraucht werden.

Aromagramm

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE

arteFakt



🔊 SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,5
Schärfemedian	3,8
Median der Harmonie	7,0

🌿 LAGE / BODEN / KLIMA

Am Fuße der Ausläufer der Sierra Morena in 400 Metern ü. d. M. und des angrenzenden Gebirges der Sierra Norte, was zu einem ausgewogenen Klima über das Jahr mit guten Regenmengen führt. Die Böden sind sandig und lehmig und mit Flusssteinen durchsetzt.

🧪 CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	4,0 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,5 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11 %
Fettsäureethylester (FAEE)	7 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	93,1 %
Biophenolgehalt	258 mg/kg