

DER OLIVENÖLPASS

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen



SPECIAL

arteTakt

OLIVENÖL KRETA EXPERIENCE

Provinz Chania – Kreta / Griechenland

Olivier

Dimitrios Chondrakis

Olivensorte / Ernte

Koroneiki / Ernte Ende Oktober.

Anbau

Integrierter Anbau, Rückstandskontrolliert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Ein mildes und an mittlereifes Kernobst anmutendes Olivenöl mit Anklängen an frische Walnusskerne, zurückhaltende herbe Noten und leicht akzentuierten pfeffrigen Noten.

Verwendung

In der kalten und warmen Küche nur im Schmorbereich bis 130°C.

Speiseempfehlung

Kalt verwenden zum Aromatisieren geschmorter Gemüse mit Pasta oder Reis – z.B. Risotto; zu gegrilltem oder gebratenem Gemüse, Pilzen, Fleisch und Fisch. Mit seiner komplexen Aromatik ist es dann ein Alleskönner.

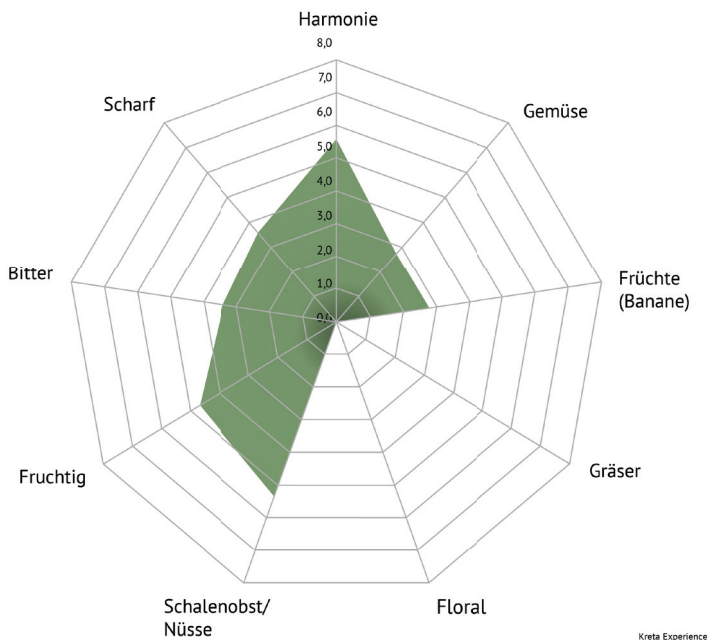
Haltbarkeit

Verschluss und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2024**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag-in-Box entfällt diese Begrenzung.



AROMAGRAMM

Aus der Ernte von Oliven mittlerer Reife



Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	4,7
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,6
Median der Harmonie	5,6

Chemische Analyse

Peroxidzahl	5,8 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,2 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,30 %
Fettsäureethylester (FAEE)	7 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	82,4 %
Biophenolgehalt	330 mg/kg