

# DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

## Olivenöl Cuvée Mate Region Umag – Istrien / Kroatien

arteFakt SPECIAL

### OLIVIER

Aleksandra Vekic

### OLIVENSORTE / ERNTE

Cuvée aus Leccino, Moraiolo und Bianchera / Ernte ab zweiter Oktoberhälfte bis Ende November.

### ANBAU

Integrierter und biologischer Anbau, nicht zertifiziert.

### VERARBEITUNG

Kaltextraktion bei 19° C, nur kurz malaxiert und früh filtriert.

### AROMEN / GESCHMACK

Ein sehr fein strukturiertes Olivenöl mit komplexer Aromatik von frisch geschnittenen Ziergräsern und grüner Mandelschale mit harmonisch eingebundener Bitternote und Schärfe im Abgang.

### VERWENDUNG

Vorwiegend für die kalte Verwendung, als Topping veredelt es kalte und warme Speisen aller Art.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Feine Salate, Gemüse und helle Hülsenfrüchte; zu Pasta und Reis, Eiergerichten, gedünstetem Fisch und Krustentieren.

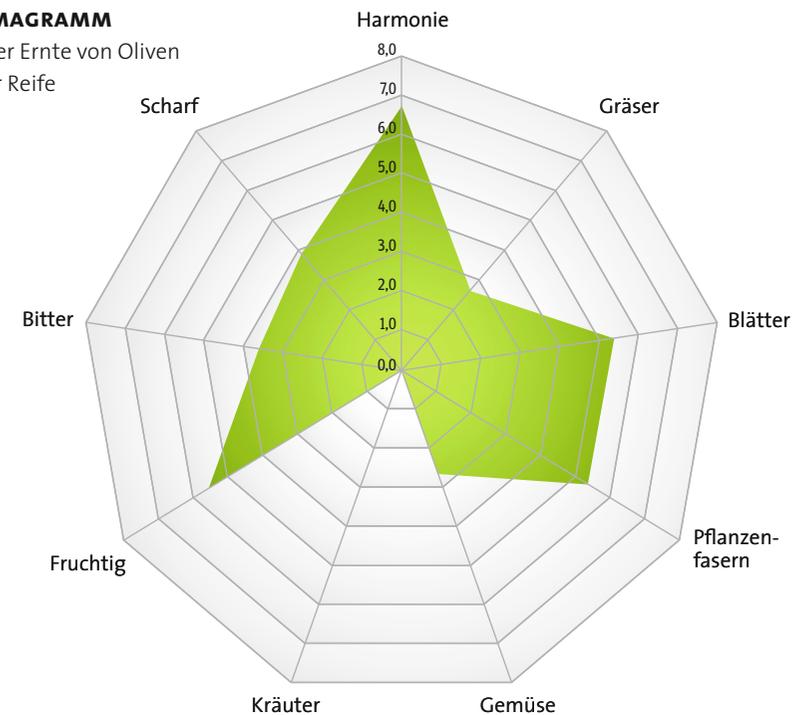
### HALTBARKEIT

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	5,6
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	3,9
Median der Harmonie	6,7

### LAGE / BODEN / KLIMA

Höher gelegenes Plateau einer in die Adria ragende Landzunge mit ausgeglichenen Temperaturen übers Jahr und beständigem Wind, der gut die Meeresfeuchte absorbiert.

### CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	6,3 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	< 0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	< 0,1 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 0,5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	91,3 %
Biophenolgehalt	454 mg/kg