

# Der Olivenölpass 2020/2021

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

## Olivenöl Edition Moraiolo Region Perugia – Umbrien / Italien

arteFakt SPECIAL

### OLIVIER

Graciano Decimi

### OLIVENSORTE / ERNTE

Moraiolo / Ernte Oktober.

### ANBAU

Integrierte Landwirtschaft, Rückstandskontrolliert.

### VERARBEITUNG

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

### AROMEN / GESCHMACK

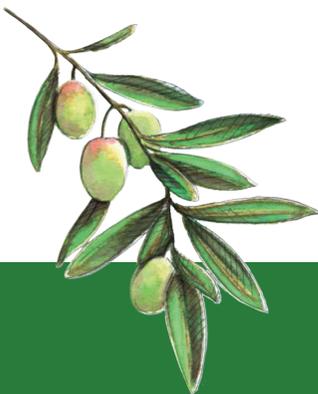
Ein kräftiges und etwas kantiges Grün frühreifer Oliven mit Anklängen der Blätter von Artischocke und Tomate, begleitet durch frisch geschnittene Gräser mit länger anhaltenden pfeffrigen und herben Noten, die gut mit den kräftigen Aromen harmonieren.

### VERWENDUNG

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

### SPEISEEMPFEHLUNG

Nur pur und 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.

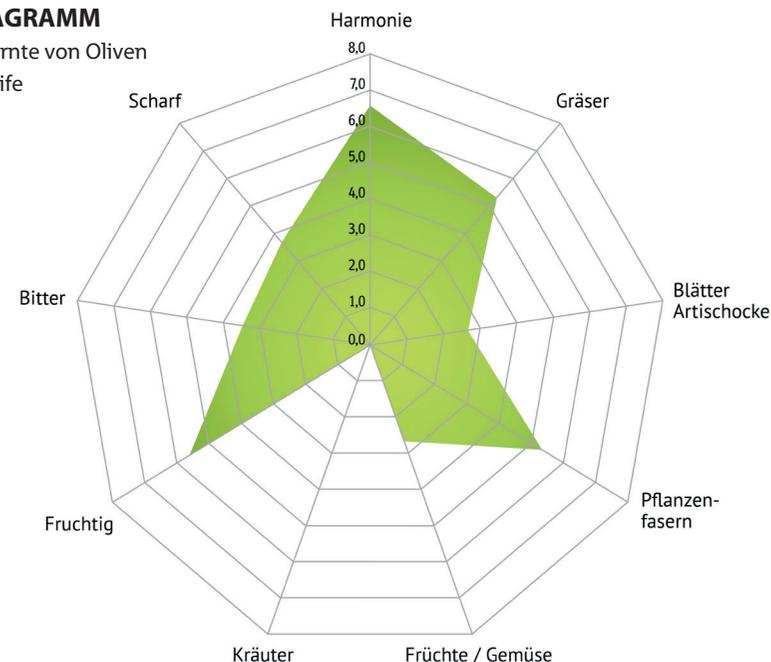


### HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 2.6.2022. 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	3,8
Median der Harmonie	6,6

### LAGE / BODEN / KLIMA

In 440 Metern Höhe an den südlichen Hängen des San Giorgio in der Gemeinde Bettona gelegen. Leichter steiniger und sandiger Boden mit wenig Lehm auf dem Sandstein der dortigen Höhenzüge und Berge. In einer Binnenlage umgrenzt von Gebirgszügen mit trockenen und heißen Sommern und nur mäßigem Regen im Winter.

### CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	2,2 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	2,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,14 %
Fettsäureethylester (FAEE)	<5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	95,7 %
Biophenolgehalt	454 mg/kg