

Der Olivenölpass 2021/2022

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

Olivenöl Nocellara Etnea Region Cosenza – Kalabrien / Italien

arteFakt SPECIAL

Olivier

Tenute Librandi

Olivensorte / Ernte

Nocellara Etnea / Ernte Oktober bis Mitte November.

Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Frisch geschnittene grüne Gräser, Pflanzenfasern, grüne Mandel sowie Artischocken, begleitet durch zarte Kräuter Noten, es weist anhängende pfeffrige Schärfe und angenehme Bitternoten auf.

Verwendung

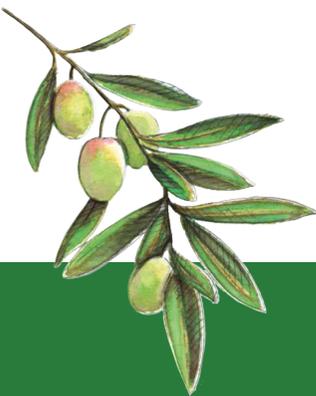
Für die fein-elegante und lieblich aromatische Küche, vorwiegend pur und kalt, wenn warm – nur zum kurzen Schmoren bis 130°C.

Speiseempfehlung

Feines Gemüse, wie Zuckerschoten oder -erbsen, junge Möhren, Zucchini, grüner und weißer Spargel, Butternut-Kürbis, Rauke- und Rapunzelsalat, Staudensellerie und Cocktailtomaten, schwarzer- und roter Reis, Risotto und Pasta.

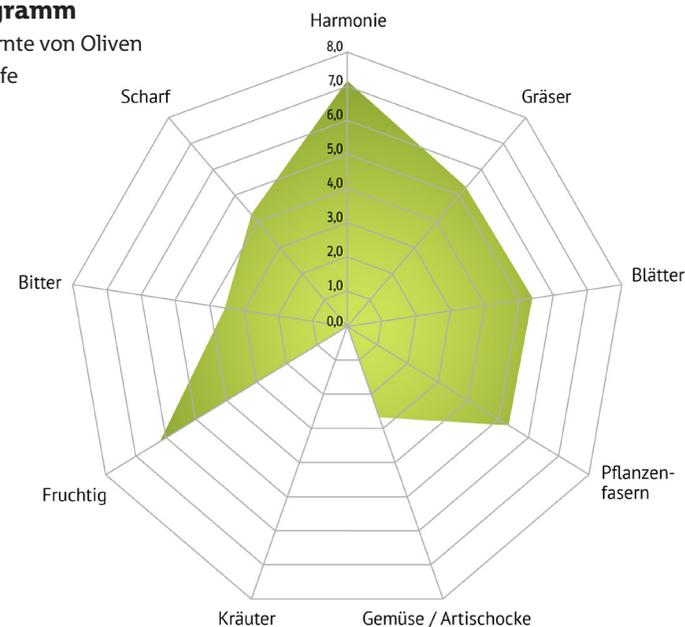
Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2023. 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	6,1
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,2
Median der Harmonie	7,1

Lage / Boden / Klima

Ausläufer des Sila-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	7,4 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,3 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,1 %
Fettsäureethylester (FAEE)	10,0 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	92,1 %
Biophenolgehalt	409 mg/kg