

# Bio-Olivenöl No.11 fruchtig

REGION TARRAGONA – KATALONIEN / SPANIEN



## OLIVIER

Josep Maria Mallafré



## OLIVENSORTE / ERNTE

Arbequina / Ernte Oktober bis November.



## ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau,  
EU-Bio zertifiziert.



## VERARBEITUNG

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



## AROMEN / GESCHMACK

Frühreifer Apfel, Gräser, grüne Walnussschale und zurückhaltende herbe und pfeffrige Noten.



## VERWENDUNG

Ein Alleskönner, beim Erwärmen treten die aufgeführten Aromen in den Hintergrund und es dominieren kräftig olivige Töne. Daher lässt sich dieses Olivenöl sehr universell in der kalten, warmen und heißen Küche verwenden.



Für die herzhaft  
würzig aroma-  
tische Küche bis

**210 °C**



## SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken, Knollensellerie und Kartoffeln geschmort, gebraten oder als Püree gestampft. Zu Champignons, Aubergine, Ratatouille, zur Paella und Eierspeisen. Ideal zum Backen von Kuchen aller Art.



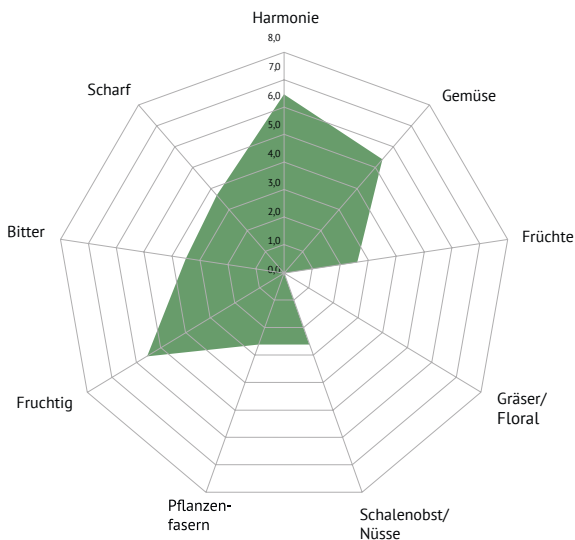
## HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2025**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von **sechs Monaten** verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag-in-Box entfällt hier diese Begrenzung.

# Aromagramm

arteFakt

AUS DER ERNTE VON OLIVEN MITTLERER REIFE



## SENSORISCHE BEWERTUNG

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

## LAGE / BODEN / KLIMA

In den Hochebenen des Priorats mit sandig-lehmigen Böden, durchsetzt mit Flusssteinen, rote Mergel und Sandstein. Heiße und trockene Sommer, Regen im Winter mit zeitweise sehr kalten Tagen. Mineralische Unterböden, vielfach aus Granit und Granitschiefer.

## CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	4,7 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	1,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	14 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	87,4 %
Biophenolgehalt	236 mg/kg