

Bio-Olivenöl No.11 grün

REGION TARRAGONA – KATALONIEN / SPANIEN



OLIVIER

Josep Maria Mallafré



OLIVENSORTE / ERNTE

Arbequina / Ernte Anfang Oktober.



ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau,
EU-Bio zertifiziert.



VERARBEITUNG

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



AROMEN / GESCHMACK

Grüne Aromen von Tomatenblättern, Mandeln in der Samenhaut und grünem Apfel, sowie leichte Noten von Gräsern. Zurückhaltend herbe und markant pfeffrige Noten, die sehr fein mit den Aromen ausbalanciert sind.



VERWENDUNG

Für die fein-aromatische Küche – Vorwiegend als Topping für Speisen aller Art, gut als Gegenspieler zum Erzeugen eines aromatischen Spannungsbogens zur Süße.



Für die fein-
würzig aroma-
tische Küche bis

130 °C



SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Cocktailtomaten, Pastinaken- und Kartoffelstampf, gebratenem Knollensellerie, zu Fenchel, Hülsenfrüchten, Geflügel, über Orangenspalten und pur über Milchspeiseeis.



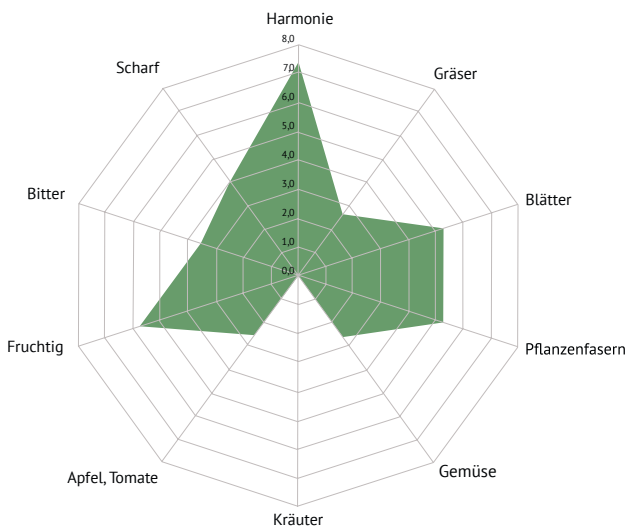
HALTBARKEIT

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

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE

arteFakt



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	4,0
Median der Harmonie	7,3

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	3,1 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	1,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	4 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	91,8 %
Biophenolgehalt	216 mg/kg