

Olivenöl No.13

REGION JAÉN – ANDALUSIEN / SPANIEN



OLIVIER

José Gálvez

OLIVENSORTE / ERNTE

Picual / Ernte im Oktober.

ANBAU

Zertifiziert integrierter Anbau, rückstandskontrolliert.

VERARBEITUNG

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

AROMEN / GESCHMACK

Intensiv würzig aromatische Noten von Tomatenblättern, Artischocke, frisch geschnittenen Gräsern, grüner Walnusschale und etwas frischem Majoran.

VERWENDUNG

Mit seiner Würzigkeit ein vielseitig einsetzbares Olivenöl, das sich nicht nur für die spanische, sondern auch sehr gut für die arabische Küche eignet.



Für die herzhaft würzig aromatische Küche bis

210 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zur herzhaften kalten, warmen und gegrillten Gemüseküche, zu Hülsenfrüchten aller Art, Knollensellerie, Kartoffeln, Tomate, Auberginen-Auflauf, Couscous mit satt Petersilie, gegrilltem Fleisch und auf der Haut gebratenem Fisch.

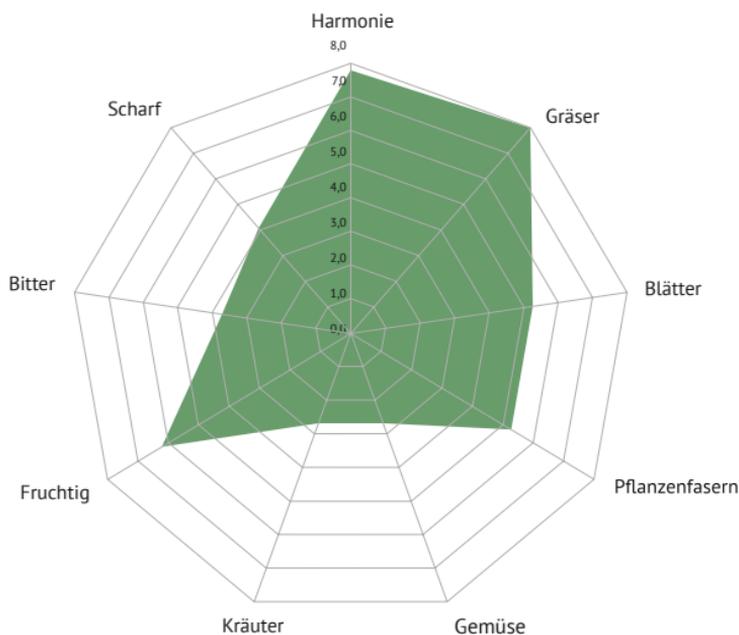
HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.12.2025**. 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	6,2
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,1
Median der Harmonie	7,8

LAGE / BODEN / KLIMA

Am Fuße der Ausläufer der Sierra Morena in 400 Metern ü. d. M. und des angrenzenden Gebirges der Sierra Norte, was zu einem ausgewogenen Klima über das Jahr mit guten Regenmengen führt. Die Böden sind sandig und lehmig und mit Flusssteinen durchsetzt.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	5,0 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,10 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	95,3 %
Biophenolgehalt	236 mg/kg