

# Terroir-Olivenöl

# No.2



arteFakt  
SELECTION

Aus  
Oliven  
früher  
Reife

## Oliviers | Herkunftsregion

Gunther und Klaus Di Giovanna | Sizilien

## Olivensorte | Ernte

Gepflanzte Cuvée aus Biancolilla & Nocellara del Belice | Ernte Anfang Oktober.

## Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.



## Verarbeitung

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

## Aromen & Geschmack

Grüne Bananenschale, frühlingshaft grüne Ziergräser, grüne Mandel und Pflanzenfasern. Zurückhaltende Bitternoten und eine länger anhaltende, prägnante aber angenehme Schärfe.

## Verwendung

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



## Speiseempfehlung

Vorwiegend feine Gemüse wie Zuckerschoten oder Zuckererbsen, junge Möhren, Zucchini, gelbe und rote Paprikaschoten. Feine und helle Blattsalate, Staudensellerie und Cocktailtomaten, sowie Meeresfrüchte und gedämpfte Weißfische. In der sizilianischen Küche finden sich tiefe arabische Spuren, daher gern auch Minze, Feigen, Kichererbsen und Sternanis verwenden.

## Haltbarkeit

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2026**. 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.

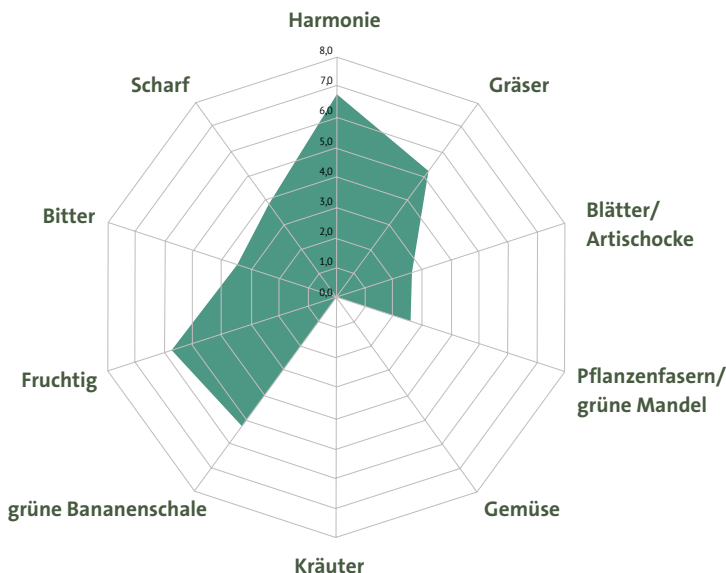
Für die fein-  
elegante und  
lieblich aroma-  
tische Küche bis

**130 °C**

# Aromagramm

arteFakt

Aus der Ernte von Oliven früher Reife



## Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,5
Schärfemedian	3,8
Median der Harmonie	6,7

## Lage | Boden | Klima

In weit geschwungen hügeliger Landschaft im Landesinneren (Gebiet Contessa Entellina) mit sandig-lehmigen Böden und viel Kalkmergel. Milde Winter mit Regen und gemäßigt heiße, aber trockene Sommer.

## Chemische Analyse

Peroxidzahl	4,2 meqO <sub>2</sub> / kg
Pyropheophytin A	1,2 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11 %
Fettsäureethylester (FAEE)	7 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	95,7 %
Biophenolgehalt	258 mg/kg