

# Bio-Olivenöl No.2

REGION AGRIGENT – SIZILIEN / ITALIEN



## OLIVIERS

Gunther und Klaus Di Giovanna



## OLIVENSORTE / ERNTE

Cuvée aus Biancolilla & Nocellara del Belice /  
Ernte in der zweiten Oktoberhälfte.



## 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 und grüne  
Mandel. 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, Stauden  
sellerie 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 **31.10.2025**. 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.

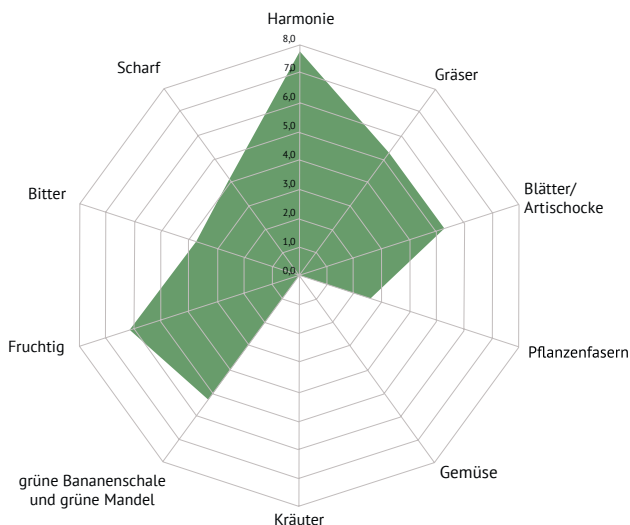
Für die fein-  
elegante und  
lieblich aroma-  
tische Küche bis

**130 °C**

# 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

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	3,4 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	< 0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11 %
Fettsäureethylester (FAEE)	5 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,3 %
Biophenolgehalt	191 mg/kg