

# DER OLIVENÖLPASS

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen



CLASSIC

arteFakt

## BIO-OLIVENÖL NO.23

Region Korinth – Peloponnes / Griechenland

### Olivier

Dimitrios Sinanos

### Olivensorte / Ernte

Manaki / Ernte im Oktober.

### Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

### Verarbeitung

Kaltextraktion bei 21 °C, nur kurz malaxiert und nach einem Tag filtriert.

### Aromen / Geschmack

Vogelmiere, frisch geschnittene Ziergräser, ein wenig Löwenzahnblätter und zarte Noten frischer, noch grüner Rinde.

### Verwendung

Vorwiegend in der kalten Küche, pur und als Vinaigrette. In der warmen Küche nur zum Dünsten und kurzen Schmoren bis 130°C.

### Speiseempfehlung

Helle Blattsalate und feinaromatische Gemüse- kalt oder geschmort, nur für helle Vinaigrette mit weißem Balsamico. Gut zu Eierspeisen, gedämpftem Fisch und Meeresfrüchten. Zu Reis, Quark, Joghurt und süßlichem Obst.

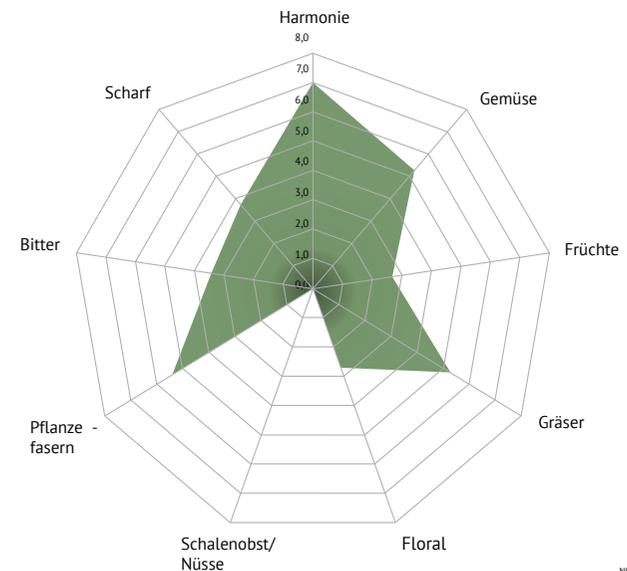
### Haltbarkeit

Verschluss und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.10.2024**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag in Box entfällt diese Begrenzung.



## AROMAGRAMM

Aus der Ernte von Oliven mittlerer Reife



### Sensorische Bewertung

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

### Lage / Boden / Klima

Hochebene von Chiliomodi mit kalkhaltigen Sandböden. Trockene und heiße Sommer, Regen im Winter mit vielen, auch sehr kalten Tagen. Bewässerung der Haine im Sommer.

### Chemische Analyse

Peroxidzahl	4,6 meqO <sub>2</sub> / kg
Pyropheophytin A	0,6 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,15 %
Fettsäureethylester (FAEE)	<5 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	91,5 %
Biophenolgehalt	297 mg / kg

arteFakt

Weitere Informationen und leckere Rezepte auf [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)