

DER OLIVENÖLPASS

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen



CLASSIC

arteFakt

OLIVENÖL NO.27 FRUCHTIG

Region Messenien - Peloponnes / Griechenland

Olivier

Kooperative Eleonas

Olivensorte / Ernte

Koroneiki / Ernte November bis Dezember.

Anbau

Integrierter Anbau, Rückstandskontrolliert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Grüne Aromen einer wilden Wiese mit Gräsern und Blättern, Löwenzahn, im Hintergrund leicht nach grüner Walnuss mit harmonisch und zurückhaltend eingebundenen herben und pfeffrigen Noten.

Verwendung

Mit seiner kräftigen Aromatik behauptet es sich gegen würzige Gegenspieler, auch Röstaromen, und ist daher gut in der kalten, warmen und heißen Küche einsetzbar.



Speiseempfehlung

Griechischer Bauernsalat, zum grünen Teil des Porrees, gebackener Tomate mit Feta, zu „Gigantes“, der großen weißen Bohne, zu Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln, mit Zitronensaft zu Fischen aller Art, gegrilltem Gemüse und Fleisch, zu Lammgerichten.

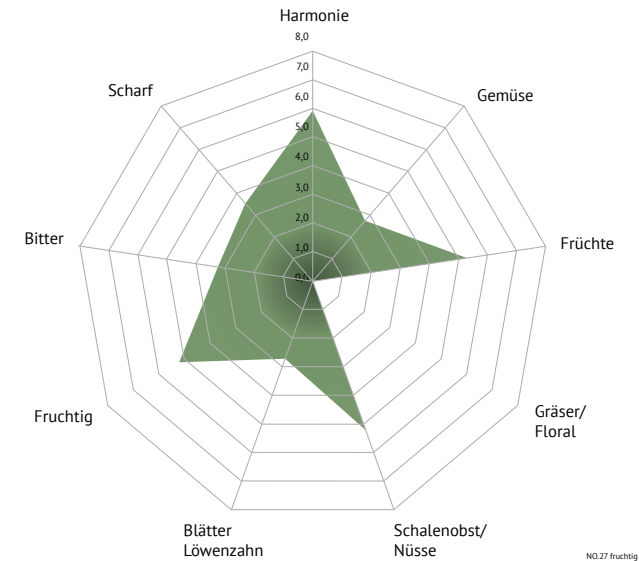
Haltbarkeit

Verschlussen 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.

3 Liter und
5 Liter Bag in Box
auch als Bio
erhältlich

AROMAGRAMM

Aus der Ernte von Oliven mittlerer Reife



Sensorische Bewertung

| | |
|---------------------|-----|
| Fruchtigkeitsmedian | 5,2 |
| Bitterkeitsmedian | 3,3 |
| Schärfemedian | 3,5 |
| Median der Harmonie | 5,9 |

Lage / Boden / Klima

Hochebene von Gargaliani hinter einem Bergriegel, der sie vom nahen Meer abschirmt, mit granit- und kalkhaltigen Sandböden. Trockene und heiße Sommer, Regen in milden Wintern. Bewässerung der Haine im Sommer.

Chemische Analyse

| | |
|--|----------------------------|
| Peroxidzahl | 4,0 meqO ₂ / kg |
| Pyropheophytin A | 0,6 % |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) | 0,24 % |
| Fettsäureethylester (FAEE) | <5 mg / kg Fett |
| 1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride | 86,5 % |
| Biophenolgehalt | 271 mg / kg |

arteFakt

Weitere Informationen und leckere Rezepte auf www.artefakt.eu