

Terroir-Olivenöl

No.27

fruchtig

arteFakt
CLASSIC

Aus
Oliven
mittlerer
Reife



Olivier | Herkunftsregion

Kooperative Eleonas | Messenien



Olivensorte | Ernte

Koroneiki | Ernte Anfang November.



Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.



Verarbeitung

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



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

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 herzhaft
würzig aroma-
tische Küche bis

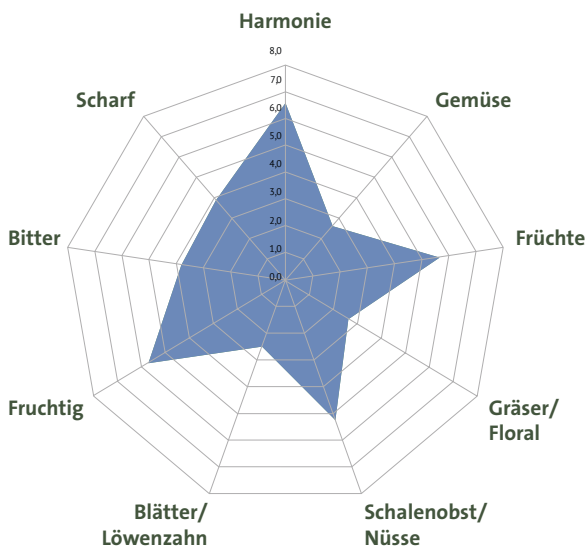
210 °C



Aromagramm

arteFakt

Aus der Ernte von Oliven mittlerer Reife



Sensorische Bewertung

Fruchtigkeitsmedian	5,6
Bitterkeitsmedian	3,8
Schärfemedian	3,9
Median der Harmonie	6,7

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	4,8 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	<0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,17 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	92,8 %
Biophenolgehalt	364 mg/kg