

Olivenöl No.27 grün

REGION MESSENIEN – PELOPONNES / GRIECHENLAND



OLIVIER

Kooperative Eleonas



OLIVENSORTE / ERNTE

Koroneiki / Ernte Anfang November.



ANBAU

Zertifiziert integrierter Anbau, rückstandskontrolliert.



VERARBEITUNG

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



AROMEN / GESCHMACK

Satt grüne Aromen einer wilden Wiese, grüner Blätter, Löwenzahn und im Hintergrund Aromen von schwarzem Pfeffer, gut ausbalanciert mit herben Noten und pikanter Schärfe.



VERWENDUNG

Für die herzhaft-würzig aromatische Küche – wegen der kräftigen Aromen auch gut geeignet für die heiße Küche und zum kurzen Braten bis 210 °C.



Für die herzhaft würzig aromatische Küche bis

210 °C



SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rohem Fenchel-Carpaccio mit Orangenspalten, gut zu kräftigen Gemüseragouts mit weißen Bohnen, zu Reismudeln oder Reis mit viel geschmorter Tomate, zu Lamm und gebratenem Fisch.



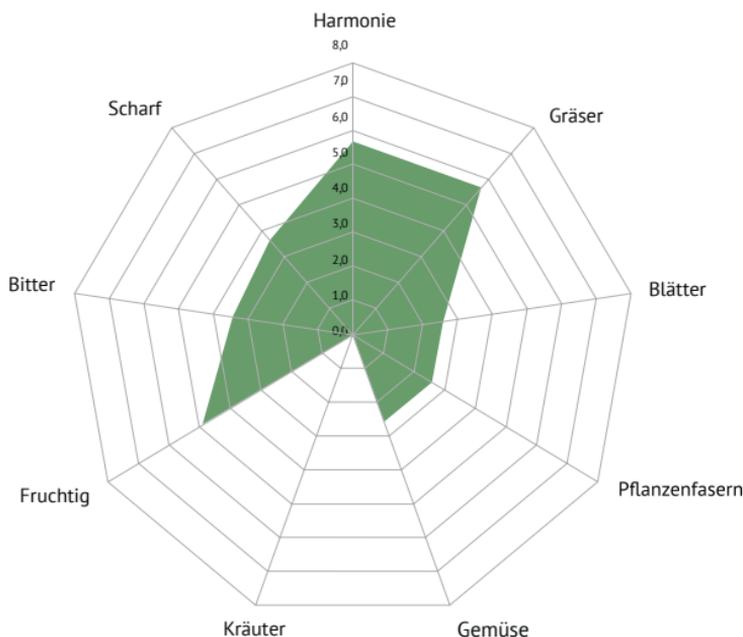
HALTBARKEIT

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.

Aromagramm

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE

arteFakt



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	4,9
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	5,6

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	6,0 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	0,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,28 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	78,4 %
Biophenolgehalt	247 mg/kg