

DER OLIVENÖLPASS

Ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen



CLASSIC

arteFakt

BIO-OLIVENÖL NO.29

Region Kreta / Griechenland

Olivier

Familie Fronimakis

Olivensorte / Ernte

Psiloelies / Ernte November bis Dezember.

Anbau

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

Verarbeitung

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

Aromen / Geschmack

Frühreifes Kernobst, Ziergräser, etwas Walnusskern und frühreife, noch grüne Banane.

Verwendung

Vorwiegend in der kalten Küche und zum nur kurzen Schmoren feiner Gemüse.

Speiseempfehlung

Helle Blattsalate und Gemüse, wie Spargel, Zuckerschoten- und Erbsen, Möhren, gelbe Beete, Mairübchen, Austernpilze, zu Meeresfrüchten und gedämpften Weißfischen, sehr schön auch zu Joghurt mit Kernobst.

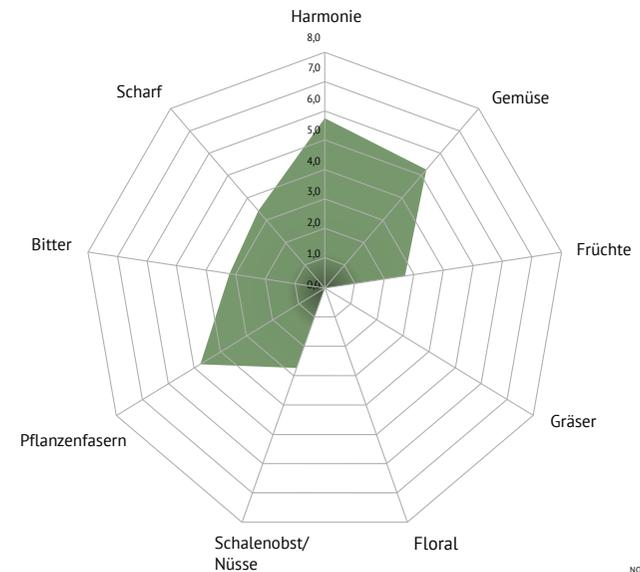
Haltbarkeit

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	4,7
Bitterkeitsmedian	3,2
Schärfemedian	3,4
Median der Harmonie	5,7

Lage / Boden / Klima

Im Canyon von Skinokapsala im Triptisgebirge, abgeschirmt vom nahen Meer in 250 bis 300 Metern Höhe auf sandigen, etwas lehmigen und mit Flusststeinen durchsetzten Böden. Heiße und trockene Sommer mit Bewässerung der Haine und milde Winter mit Regen. Bewässerung der Haine im Sommer.

Chemische Analyse

Peroxidzahl	5,7 meqO ₂ / kg
Pyropheophytin A	0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,30 %
Fettsäureethylester (FAEE)	7 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	88,3 %
Biophenolgehalt	256 mg / kg

arteFakt

Weitere Informationen und leckere Rezepte auf www.artefakt.eu