

# Bio-Olivenöl No.3

REGION COSENZA – KALABRIEN / ITALIEN



## OLIVIER

Tenute Librandi



## OLIVENSORTE / ERNTE

Nocellara del Belice / Ernte im Oktober.



## ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau,  
EU-Bio zertifiziert.



## VERARBEITUNG

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



## AROMEN / GESCHMACK

Frisch geschnittene grüne Gräser, Pflanzenfasern, grüne Mandel,  
etwas Artischockenblüte und Staudensellerie.



## VERWENDUNG

Für die fein-elegante und lieblich aromatische Küche, vorwiegend pur  
und kalt, wenn warm - zum kurzen Schmoren bis 130 °C.



Für die fein-  
würzig aroma-  
tische Küche bis

**130 °C**



## SPEISEEMPFEHLUNG

Feines Gemüse, wie Zuckerschoten oder -erbsen,  
junge Möhren, Zucchini, grüner und weißer Spargel,  
Butternut-Kürbis, Rauke- und Rapunzelsalat,  
Staudensellerie und Cocktailtomaten, schwarzer-  
und roter Reis, Risotto und Pasta.



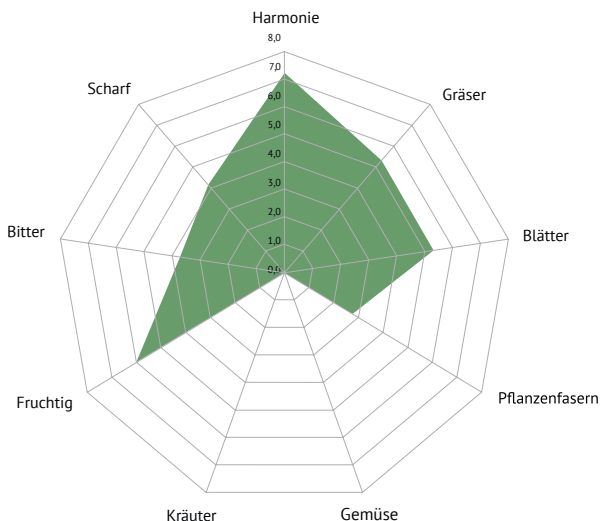
## HALTBARKEIT

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	6,0
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,2
Median der Harmonie	7,3

## LAGE / BODEN / KLIMA

Ausläufer des Silas-Gebirges, hin zum Ionischen Meer in 400 bis 800 Metern ü.d.M.; sandige Böden, lange trockene und heiße Sommer mit Temperaturen, die wegen der Höhenlage etwas niedriger ausfallen, was sich im Winter umkehrt und zu tieferen Temperaturen führt. Bewässerte Haine im Sommer.

## CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,4 meqO <sub>2</sub> /kg
Pyropheophytin A	0,1 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,10 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	92,5 %
Biophenolgehalt	238 mg/kg