

Bio-Olivenöl No.7 fruchtig

REGION BARI (CASTEL DEL MONTE) – APULIEN / ITALIEN



OLIVIER

Cooperative Emanuel De Deo



OLIVENSORTE / ERNTE

Coratina / Ernte im November.



ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.



VERARBEITUNG

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



AROMEN / GESCHMACK

Grüne Tomate, Wiesengräser und Artischockenblätter mit zurückhaltenden herben und pfeffrigen Noten.



VERWENDUNG

Gut in der Schmorküche bis 130 °C für Wurzel-, Blatt- und Kohlgemüse und kalt als Vinaigrette für Tomaten- und bunte Gemüsesalate und zur Bereitung von Pesti mit Bärlauch, Basilikum und Löwenzahn.



SPEISEEMPFEHLUNG

Über Kartoffel-Pastinakenpüree, Tomatensugos mit Pasta, zu gelber und roter Paprikaschote, zu geschmortem Spitzkohl und Mangold, Gemüseraps (auch als Wildkohl bekannt), mit weißen Bohnen, zu geschmorten Butter- und Mairübchen und gelben Möhren.



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 diese Begrenzung.

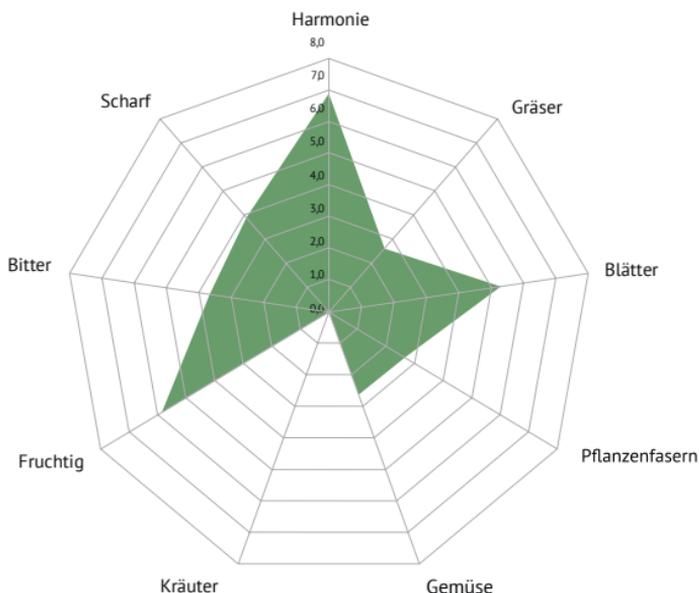
Für die feinschmeckend aromatische Küche bis

130 °C

Aromagramm

arteFakt

AUS DER ERNTE VON OLIVEN MITTLERER REIFE



SENSORISCHE BEWERTUNG

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

LAGE / BODEN / KLIMA

In 400 bis 600 Metern ü.d.M. in den Hochlagen der Murge, einem Höhenzug, der das nördliche Apulien parallel zur Küste im Hinterland begleitet. Gelegen am einzigen Fluss Apuliens, dem Torrente Locone, der vom Hinterland zum Meer fließt und hier als Region ein Landschaftsschutzgebiet ist. Die Böden sind vorwiegend sandig mit etwas Lehm, Flusskieseln und Kalkmergel durchgesetzt. Sehr heiße und lange trockene Sommer, die hier in der Höhenlage gegenüber dem nahen Meer etwas weniger heftig ausfallen. Milde Winter mit Regen. Bewässerte Haine im Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,5 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	1,0 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,10 %
Fettsäureethylester (FAEE)	7 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,3 %
Biophenolgehalt	456 mg/kg