

Bio-Olivenöl No.7 grün

REGION BAT (BARLETTA-ANDRIA-TRANI) – APULIEN / ITALIEN



OLIVIER

Giuseppe Lombardi



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

Deutlich nach Artischockenblätter, grüner Mandelschale und Tomate, im Hintergrund Wiesengräser mit ausgeprägten herben und pfeffrigen Noten.



VERWENDUNG

Gut in der Schmorküche für herzhafte Gemüse, und kalt als Vinaigrette für herzhafte Blatt- und Gemüsesalate und zur Bereitung von Bärlauch- und Basilikum-Pesto.



SPEISEEMPFEHLUNG

Aubergine und Tomate, zum Dünsten von Wildgemüse, wie Löwenzahn, Wegwarte und Gemüseraps mit weißen oder bunten Bohnen. Als Salat zu Fenchelknolle, rotem Chicorée und Radicchio. Zu Püree von der Ackerbohne (Fave), zu Brokkoli, Knoblauch und roten Zwiebeln und über herzhafte Pizzen geträufelt.



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.

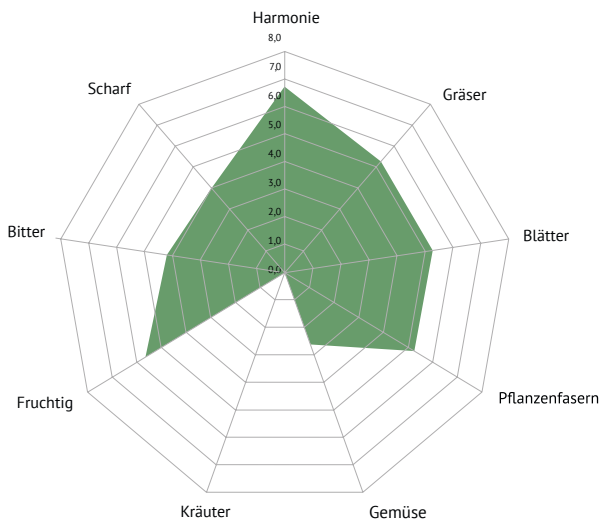
Für die feinschmeckend aromatische Küche bis

130 °C

Aromagramm

arteFakt

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE



SENSORISCHE BEWERTUNG

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

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 trockende 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	2,6 meqO ₂ / kg
Pyropheophytin A	3,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12 %
Fettsäureethylester (FAEE)	9 mg / kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,1 %
Biophenolgehalt	534 mg/kg