

Olivenöl No.8

REGION TERAMO – ABRUZZEN / ITALIEN



OLIVIERS

Vincenzo Tini und Dr. Roberta di Luigi



OLIVENSORTE / ERNTE

Cuvée aus Dritta & Leccino /
Ernte Mitte bis Ende Oktober.



ANBAU

Integrierter Anbau, Rückstandskontrolliert.



VERARBEITUNG

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



AROMEN / GESCHMACK

Grüne Aromen vielfältiger Blätter und Gräser einer Sommerwiese mit Anklängen von Tomatenkraut und nicht verholzter grüner Rinde mit gut eingebundenen Bitternoten und deutlicher Schärfe im Abgang.



VERWENDUNG

Für die herzhafte Küche mit kräftig aromatischen Gegenspielern, für die kalte und warme Küche.



Für die herzhaft
würzig aroma-
tische Küche bis

210 °C



SPEISEEMPFEHLUNG

Für bunte Gemüsesalate, geschmorte Tomate, Tomaten- und Gemüse-Sugos mit und ohne Fleisch, zur Pasta, zu Hülsenfrüchten, über Pizza geträufelt und ideal für die Bereitung von Kräuterpesti.



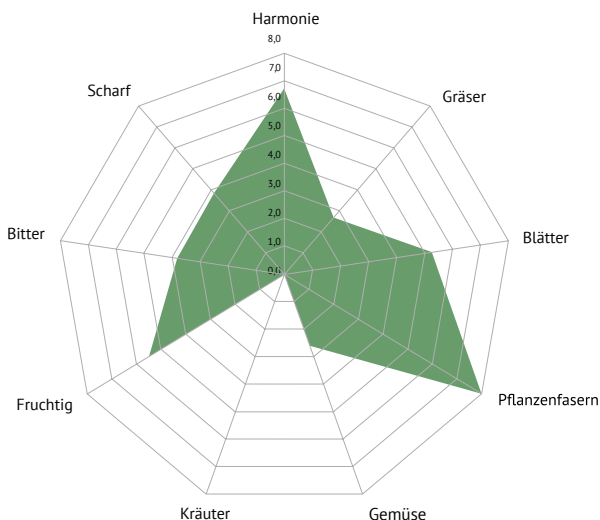
HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18 °C) mindestens haltbar bis **31.12.2025**. 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	5,4
Bitterkeitsmedian	3,8
Schärfemedian	3,8
Median der Harmonie	6,7

LAGE / BODEN / KLIMA

Sandige Berg- und Hanglagen früherer Meeresablagerungen in Höhenlagen von 200 bis 300 Metern. Trockene und heiße Sommer, Regen in der Winterzeit, auch mit Zeiten tieferer und frostiger Temperaturen.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	2,7 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	1,9 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,17 %
Fettsäureethylester (FAEE)	6 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,1 %
Biophenolgehalt	475 mg/kg