


# Native Olivenöle Extra

Analysen 2020

	Produzent	Olivensorte	Kategorie Intensität	Frucht- tigkeit	Bitter- keit	Schärfe	Geruch Geschmack
<b>Griechen- land</b> <i>Kreta</i>	<b>Familie Melabianakis</b>	<b>Psiloelies</b>	<b>mild</b>	<b>4,0</b>	<b>2,2</b>	<b>3,3</b>	<b>sehr mild, leicht grasig</b>
<b>Spanien</b> <i>Katalonien</i>	<b>Cooperative Cabacés</b>	<b>Arbequina</b>	<b>mild</b>	<b>4,7</b>	<b>3,0</b>	<b>3,5</b>	<b>schön nussig, grüne Banane, ausgewogene Balance</b>
<b>Italien</b> <i>Apulien</i>	<b>Gianvito Galantino</b>	<b>Coratina</b>	<b>intensiv</b>	<b>5,3</b>	<b>3,5</b>	<b>3,7</b>	<b>Artischocke, sanfte Bittermandel, klare Schärfe</b>
<b>Spanien</b> <i>Katalonien Bio</i>	<b>Cooperative Cabacés</b>	<b>Arbequina</b>	<b>mild</b>	<b>4,3</b>	<b>2,3</b>	<b>3,0</b>	<b>süße Banane, nussig, Vanille ausgewogene Balance</b>
<b>Italien</b> <i>Sizilien</i>	<b>Francesca Oliva</b>	<b>Tonda Iblea Moresca</b>	<b>mild</b>	<b>5,2</b>	<b>2,4</b>	<b>2,7</b>	<b>Duft nach Blüten Fruchtaromen, sehr rund</b>
<b>Portugal</b> <i>Trás-os-Montes</i>	<b>Brüder Pavão</b>	<b>Cobrançosa</b>	<b>mittel</b>	<b>5,3</b>	<b>3,2</b>	<b>3,5</b>	<b>leicht herb, Kräuter, grüne Nüsse, angenehmer Abgang</b>
<b>Italien</b> <i>Kampanien</i>	<b>Maria Provenza</b>	<b>Rontondella Carpellese</b>	<b>intensiv</b>	<b>4,9</b>	<b>3,6</b>	<b>3,7</b>	<b>süß, deutliche Bittermandel, komplexe Aromen</b>

	<b>Polyphenole</b> mg/kg	<b>Säuregrad</b> max. 0,8	<b>Peroxidzahl</b> max. 20 meqO <sup>2</sup> /kg	<b>K<sub>232</sub></b> max. 2,5	<b>K<sub>268</sub></b> max. 0,22
<b>Griechenland</b> <i>Kreta</i>	232	0,32	6,3	1,87	0,13
<b>Spanien</b> <i>Katalonien</i>	293	< 0,1	5,0	1,67	0,12
<b>Italien</b> <i>Apulien</i>	397	0,1	5,0	1,9	0,16
<b>Spanien</b> <i>Katalonien Bio</i>	364	0,11	5,6	1,77	0,12
<b>Italien</b> <i>Sizilien</i>	248	0,28	6,2	2,04	0,11
<b>Portugal</b> <i>Trás-os-Montes</i>	335	0,1	4,8	1,6	0,14
<b>Italien</b> <i>Kampanien</i>	509	0,15	6,2	1,97	0,16

Die Untersuchung auf ca. 270 Pestizide und Weichmacher ergaben:

Apulien

Chlorpyrifos: 0,01 mg/kg

Grenzwert: 0,2 mg/kg

Kreta

Chlorpyrifos: 0,024 mg/kg

Grenzwert: 0,2 mg/kg

Trás-os-Montes

Weichmacher: DEHP 1,0 mg/kg

kein gesetzlicher Grenzwert

Richtwert für Bio-Olivenöl: 3mg/kg

**Säuregrad** = Anteil Freier Fettsäuren

**Peroxidzahl** = Reifegrad

**Polyphenole** = Antioxidanzien

**K<sub>232</sub>** = Presstemperatur

**K<sub>268</sub>** = Unversehrtheit der Oliven

(K-Werte = UV-Photospektrometrie)

Die K-Werte sind auch sortenabhängig und nicht direkt vergleichbar.

Chem.Untersuchungen: Eurofins, Hamburg,

Sensorik: Th. Fuhlrott / Deutsches Olivenöl Panel