


Native Olivenöle Extra

Analysen 2019

	Produzent	Olivensorte	Kategorie Intensität	Frucht- tigkeit	Bitter- keit	Schärfe	Geruch Geschmack
Italien <i>Apulien</i>	Gianvito Galantino	Coratina	intensiv	5,2	3,3	3,8	feine Apfelnote, sanfte Bittermandel, klare Schärfe
Spanien <i>Katalonien</i>	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	5,0	2,9	3,5	schön fruchtig, etwas nussig, harmonischer Abgang
Griechen- land <i>Kreta</i>	Familie Melabianakis	Psiloelies	mild	4,4	2,6	3,2	grüne Noten, nussig, Banane, sehr ausgewogen
Spanien <i>Katalonien Bio</i>	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	5,1	2,8	3,4	schön fruchtig, etwas nussig, harmonischer Abgang
Italien <i>Sizilien Bio</i>	Francesca Oliva	Tonda Iblea	mittel	6,0	3,2	4,1	frische Früchte, Duft nach Blüten, exzellent, Nachklang
Portugal <i>Trás-os-Montes</i>	Brüder Pavão	Cobrançosa	mittel	5,8	3,5	3,5	Kräuter, Artischocke, grüne Banane, Bittermandel, komplexer Abgang

	Polyphenole mg/kg	Säuregrad max. 0,8	Peroxidzahl max. 20 meqO ² /kg	K₂₃₂ max. 2,5	K₂₆₈ max. 0,22
Italien <i>Apulien</i>	402	0,22	4,1	1,79	0,14
Spanien <i>Katalonien</i>	369	0,13	4,3	1,66	0,11
Griechenland <i>Kreta</i>	241	0,28	6,2	1,82	0,17
Spanien <i>Katalonien</i> <i>Bio</i>	352	0,2	4,8	1,69	0,11
Italien <i>Sizilien</i> <i>Bio</i>	251	0,17	5,4	1,88	0,12
Portugal <i>Trás-os-Montes</i>	197	0,14	4,2	1,90	0,15

Pestizide:

Apulien: 0,039 mg/kg Chlorpyrifos

Kreta: 0,033 mg/kg Chlorpyrifos

Grenzwert 0,25 mg/kg

Säuregrad = Anteil Freier Fettsäuren

Peroxidzahl = Reifegrad

Polyphenole = Antioxidanzien

K₂₃₂ = Presstemperatur

K₂₆₈ = Unversehrtheit der Oliven

(K-Werte = UV-Photospektrometrie)

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

Chem. Untersuchungen: Eurofins, Hamburg,

Sensorik: Deutsches Olivenöl Panel

Thomas Fuhlrott (DOP)