


	Produzent	Oliven- sorte	Inten- sität	Fruchtig- keit	Bitterkeit	Schärfe	Geruch Geschmack
Griechenland Kreta	Familie Melabianakis	Psiloelies	mild	4,9	2,7	3,0	grüne & süße Fruchtnoten, harmonisch ausbalanciert
Spanien Katalonien	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	4,8	2,7	3,0	Arbequina-Note, klare Mandel, langsam ausklingend
Spanien Katalonien <i>Bio</i>	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	5,0	2,8	3,1	fast süße Noten, sanfter Abgang
Italien Apulien	Gianvito Galantino	Coratina	intensiv	5,5	3,3	3,6	grüner Apfel, Kräuter, Bittermandel, langer Abgang
Italien Sizilien	Francesca Oliva	Tonda Iblea Cerasuola	mild	5,5	2,8	3,3	zurückhaltend, exotisch fruchtig, klarer Charakter
Portugal Trás-os-Montes	Joaquim Moreira	wieder 2024	-	-	-	-	-
Italien Kampanien <i>Bio</i>	Maria Provenza	Rontondella Favolosa	mittel	5,7	3,0	3,4	Tomate & Kräuter, Bittermandel, sehr angenehmer Abgang

	Polyphenole mg/kg	Säuregrad max. 0,8	Peroxidzahl max. 20 meqO ² /kg	K ₂₃₂ max. 2,5	K ₂₆₈ max. 0,22
Griechenland Kreta	295	0,25	5,0	1,73	0,14
Spanien Katalonien	345	0,11	4,2	1,83	0,11
Spanien Katalonien <i>Bio</i>	318	0,14	2,9	1,76	0,10
Italien Apulien	590	0,35	8,1	1,98	0,13
Italien Sizilien	265	0,34	7,9	1,91	0,13
Portugal Trás-os-Montes <i>Bio</i>	wieder 2024	-	-	-	-
Italien Kampanien <i>Bio</i>	392	0,24	7,1	2,23	0,17

Native Olivenöle Extra Analysen 2023

Die Untersuchung auf ca. 270 Rückstände ergaben:
keine Pestizide, Insektizide; Weichmacher*

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.

Pestizide: Kampanien
Deltamethrin 0,012 mg/kg
Es gibt keine gesetzlichen Regelungen.
Empfehlung für Bio-Öl:
max. 0,5 mg/kg

Chemische Untersuchungen: Eurofins, Hamburg,
Sensorik: Th. Fuhlrott (Deutsches Olivenöl Panel)