


	Produzent	Oliven- sorte	Inten- sität	Fruchtig- keit	Bitterkeit	Schärfe	Geruch Geschmack
Griechenland Kreta	Familie Melabianakis	Psiloelies	mild	5,7	3,5	3,7	Artischocke, Bittermandel, fast lieblicher Abgang
Spanien Katalonien	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	6,2	3,5	4,0	Arbequina-Note, Bittermandel, langsam ausklingend
Spanien Katalonien <i>Bio</i>	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	6,0	3,3	3,8	fast süße Noten, sanfter Abgang
Italien Apulien <i>Bio</i>	Gianvito Galantino	Coratina	intensiv	6,1	3,9	4,2	etwas Apfel, Kräuter, Bittermandel, langer Abgang
Italien Sizilien	Francesca Oliva	Tonda Iblea Cerasuola	mild	6,5	3,2	3,6	ausgewogen, exotisch fruchtig, schöner Charakter
Portugal Trás-os-Montes <i>Bio</i>	Joaquim Moreira	Cobrançosa	mittel	6,4	3,5	4,0	Frucht- und Kräuternoten, perfekte Balance, toller Abgang
Italien Kampanien <i>Bio</i>	Maria Provenza	Rontondella Favolosa	intensiv	6,0	4,2	4,3	Tomate & Kräuter, Bittermandel, ausgewogen, langer 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	240	0,3	5,4	1,82	0,17
Spanien Katalonien	295	0,11	5,4	1,92	0,12
Spanien Katalonien <i>Bio</i>	243	0,11	5,5	1,73	0,12
Italien Apulien <i>Bio</i>	322	0,12	6,0	1,83	0,13
Italien Sizilien	306	0,14	4,7	1,85	0,14
Portugal Trás-os-Montes <i>Bio</i>	262	0,1	5,1	1,76	0,14
Italien Kampanien <i>Bio</i>	460	0,18	6,1	2,07	0,18

Native Olivenöle Extra Analysen 2024

Die Untersuchung auf ca. 270 Rückstände ergaben:

Pestizide Kreta:

Deltamethrin: 0,017 mg/kg

Höchstmenge laut EU-Verordngng:
max. 3 mg

Weichmacher Apulien:

Diisononylphthalat (DINP) 7,3 mg/kg

Messtoleranz: 38 %

Es gibt keine gesetzlichen Grenzwerte.

Empfehlung Bund Naturkost / Naturwaren
(BNN): 5 mg/kg

Aufgrund der Qualität des Öls möchten wir
auf dieses Öl nicht verzichten.

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.

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

DE-39-Öko-Kontrollstelle