


|  | Produzent | Oliven- sorte | Inten- sität | Fruch- tigkeit | Bitter- keit | Schärfe | Geruch Geschmack |
|--|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|---------|--|
| Griechenland <i>Kreta</i> | Familie Melabianakis | Psiloelies | mild | 4,6 | 2,9 | 3,3 | grüne Banane, grasig angenehm ausklingend |
| Spanien <i>Katalonien</i> | Cooperative Cabacés | Arbequina | mild | 4,7 | 2,7 | 3,0 | komplexe süße Aromen, Walnuss, langer ausgewogener Abgang |
| Spanien <i>Katalonien Bio</i> | Cooperative Cabacés | Arbequina | mild | 4,4 | 2,5 | 2,9 | fein, leicht nussig, ausgewogene Balance |
| Italien <i>Apulien</i> | Gianvito Galantino | Coratina | intensiv | 4,9 | 3,6 | 3,7 | Grüner Apfel, Bittermandel, klare Struktur, langer Abgang |
| Italien <i>Apulien Bio</i> | Gianvito Galantino | Coratina | intensiv | 4,8 | 3,4 | 3,6 | Grüner Apfel, feine Fruchtigkeit, zarte Bittermandel |
| Italien <i>Sizilien Bio</i> | Francesca Oliva | Tonda Iblea | mild | 6,7 | 3,0 | 3,4 | intensive Blüten, exotische Früchte, wunderbarer Abgang |
| Portugal <i>Trás-os-Montes</i> | Brüder Pavão | Cobrançosa | mittel | 6,0 | 3,3 | 3,4 | herb, Kräuter, grasig, Explosion im Abgang |
| Italien <i>Kampanien</i> | Maria Provenza | Rontondella Carpellese | mittel | 5,0 | 3,0 | 3,3 | Artischocke, Tomate, Aromen har- monisch verbunden, toller 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 <i>Kreta</i> | 252 | 0,14 | 3,8 | 1,54 | 0,12 |
| Spanien <i>Katalonien</i> | 270 | 0,1 | 3,9 | 1,77 | <0,1 |
| Spanien <i>Katalonien Bio</i> | 268 | 0,1 | 2,9 | 1,73 | <0,1 |
| Italien <i>Apulien</i> | 489 | 0,11 | 2,2 | 1,75 | 0,13 |
| Italien <i>Apulien Bio</i> | 555 | 0,22 | 6,4 | 2,05 | 0,13 |
| Italien <i>Sizilien Bio</i> | 290 | 0,11 | 6,4 | 2,05 | 0,17 |
| Portugal <i>Trás-os-Montes</i> | 409 | 0,11 | 5,1 | 1,96 | 0,12 |
| Italien <i>Kampanien</i> | 398 | 0,22 | 5,8 | 2,2 | 0,14 |

Native Olivenöle Extra Analysen 2021

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.

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