



BIO-OLIVENÖL - OLIVIERO - NATIV EXTRA

ERHITZBAR

Artikelnummer: 112
Füllvolumen: 0,5 L
Speiseempfehlung: erhitzbar

Weinportrait:

Unser Oliviero ist ein erhitzbares Olivenöl der ersten Güteklasse "nativ extra" und wurde direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Oliviero hat fruchtig-ausgewogene und delikate Geschmacksnoten von Mandel, Kamille, Oregano und Distel, sowie eine leichte Schärfe und dezente, ausgewogene Bitternoten, die sich zu einem charakteristischen Olivenöl der Spitzenklasse vereinen. Oliviero ist der ideale Begleiter zu Brot, Antipasti, Salaten, Risottos, Bruschette und Caprese. Außerdem ist dieses besondere Olivenöl erhitzbar und eignet sich deshalb auch perfekt zum marinieren, anbraten und grillen von Speisen jeder Art. Es kann problemlos bis 190°C erhitzt werden, da das Öl filtriert wurde. Dieses besondere Bio-Olivenöl wurde in Kalabrien im idyllischen Bergdorf San Basile in der kleinen, traditionellen Ölmühle Frantoio Oleario di Gialdino Salvatore hergestellt und dort von unseren Freuden "echt. feine Sachen" entdeckt. Uns begeistert dieses Bio-Olivenöl, da es ebenso wie unsere Bioweine im Einklang mit der Natur und traditionellem Handwerk entsteht. Im Einklang von Natur, Mensch und Handwerk – aus kostbaren, handgepflückten Oliven unter 27° C schonend zu Olivenöl gepresst.

Sensorische Bewertung (laborgeprüft)

Fruchtigkeit (Skala 0-10)..... 5,2 (Medium 3,0-6,9, >6 intensiv)
 Bitternote (Skala 0-10)..... 3,3
 Schärfe (Skala 0-10)..... 3,6
 Harmonie (Skala 0-10)..... 6,7
 Aroma Intensität.....Grün

Chemische Analyse

Peroxidzahl (meq O₂/kg)..... 9,4 (Grenzwert 20 meq O₂/kg)
 Freie Fettsäuren (FFA) 0,34% (Grenzwert Extra Vergine 0,80%)
 1,2 Diglyceride..... 76,2% (Sollte höher als 40% sein)
 Phenole (pos. pflanzliche Inhaltsstoffe).. 329 mg/kg

Qualitätsbewertung Labor..... sehr gut
 Bioweingut Mibbach
 Schönbergstraße 32 • 79285 • Ebringen