

DAS GEHEIMNIS UNSERES OLIVENÖLS

Was macht unser Olivenöl so besonders?

1. Die Olivensorte

Wir verwenden ausschließlich die Olivensorte „Olivastra“ aus unserem eigenem Bio-Anbau. Viele andere Hersteller, kaufen Oliven von anderen Bauern zu und wissen nicht wie die Oliven das ganze Jahr über behandelt wurden.

2. Der Anbau

Unser Biologischer Anbau unterzieht sich jedes Jahr den Kontrollen der EU-Biorichtlinien. Die Pferde liefern uns den natürlichen Dünger. Im eingetragenen Luftkurort am Fuße des Monte Amiata (ein ruhender Vulkan), wachsen die Bäume auf einem Boden mit besonders hohem Mineral-Anteil. Ebenfalls sind sie oft heißen Sommertagen und kalten Winternächten ausgesetzt, was wiederum die Frucht des Baumes widerstandsfähiger und Qualitativ hochwertiger macht.

3. Der Säuregehalt

unseres Öles beträgt **nur 0,1%**, warum ist das so wichtig und wertvoll?

Der Säuregehalt ist der bekannteste Qualitäts-Messwert. Je weniger freie Fettsäuren ein Olivenöl enthält, desto schonender wurde es geerntet und besonders kalt (unter 20 Grad) gepresst.

Das bedeutet, je geringer der Säuregehalt desto mehr und länger überleben die besonders **„gesunden“ Bestandteile (langkettig, mehrfach ungesättigte Fettsäuren) im Olivenöl**. Der Säuregehalt darf laut Europäischer Verordnung Nr. 1234/2007 **maximal 0,8%** betragen.

4. Die Ernte und der richtige Zeitpunkt

Die von Hand geernteten Oliven werden jedes Jahr zum optimalen Reifegrad schonend gepflückt und am gleichen Abend jedes Erntetages zur Ölmühle transportiert. Diese tägliche Kontrolle ist nur möglich wenn man in Mitten des Olivenhaines lebt und stetige Überprüfung durchführt.

5. Die Lagerung und Haltbarkeit

Die Oliven werden täglich von uns ohne Zwischenlagerung direkt zur Ölmühle transportiert und somit noch am selben Tag verarbeitet. Was die besondere Frische unserer Früchte unterstreicht! Olivenöl wird am besten gut verschlossen an einem dunklen und kühlen Ort (10 bis 16 °C) gelagert. Einige Öl-Bestandteile sind anfällig gegen Oxidation durch Luftsauerstoff. Auch UV-Licht, beispielsweise durch direkte Sonneneinstrahlung, fördert den Alterungsprozess im Öl. Ungefähre Haltbarkeit von Olivenöl bei unterschiedlicher Lagerung:

- warm, offen, lichtgeschützt: **mehrere Wochen**
- warm, lichtgeschützt, luftgeschützt: **mehrere Monate**
- kühl, lichtgeschützt, luftgeschützt: **mehrere Jahre**

Für den täglichen Gebrauch in der Küche oder auf dem Esstisch bietet sich unser Superiore Öl in der Dose an.





*...diesen Ausblick genießen unsere
Olivenbäume jeden Tag!*

UNSERE OLIVENÖLE

Unser Olio di Oliva Superiore „Frühabfüllung“ - Bio Extra Vergine (schwarze Dose)

Dieses Olivenöl besteht ausschließlich aus den Oliven des 1. Erntetages. Wenn Oliven noch nicht ganz reif geerntet werden ist der Anteil der Antioxidation besonders hoch, der Geschmack dadurch noch intensiver und fruchtiger. Dies macht sich durch ein leichtes „kratzen“ im Hals bemerkbar. Wenn also ein Olivenöl kratzt und die anderen oben genannten Merkmale ebenfalls vorhanden sind ist es von besonders hoher Qualität.

Je in 250 ml oder 500 ml erhältlich.

Unser Oli di Oliva - Bio Extra Vergine (grüne Flasche)

Dieses Öl besteht aus den Oliven die nach dem 1. Tag der Ernte gepflückt werden. Es bewegt sich natürlich ebenfalls auf höchstem Niveau der Olivenöle und kann für Salate und zum verfeinern für Gerichte genau so verwendet werden wie zum braten —> Wichtig ist hier nur den Rauchpunkt von maximal 180 Grad zu beachten. Im Vergleich zum Superiore zeichnet sich dieses Olivenöl durch einen etwas milderem Geschmack aus.

In der 750 ml dunklen Glasflasche erhältlich.

Die wichtigsten Eckdaten sind also

Säuregehalt	(0,1% —> erlaubt max. 0,8%)
Erntezeitpunkt	(tägliche Kontrolle für perfekten Tag)
Geschmack	(fruchtig intensiv)
Anbau	(100% aus eigenem Bio Anbau)
Sorte	(ausschließlich eine Sorte kein Mischöl)
Pressung	(unter 20 Grad, durch besonders schonendes Verfahren)
Ölmühle	(am selben Tag der Ernte bei der Mühle)
Lagerung	(kühl bei 10 - 15 Grad, vor Licht geschützt)
Kratzen im Hals	(Hinweis für hochwertigstes/gesundes Öl)

Schwarze Dose / Dunkle Flasche (perfekt für den Einsatz zu Hause, da vor Sonneneinstrahlung geschützt im Vergleich zu durchsichtiger Flasche)