



Die „Treiber“ der Cooperative (v.l.) Mauro Sciarra, Vincenzo Silvestri, Giulio Sciascia und Francsco Gabriele



Olivenölpass No.7

Apulien

Herkunft: Apulien /Italien
Anbauregion: BAT – Barletta-Andria-Trani
Olivier: Giulio Sciascia in der Cooperative Emanuel De Deo in Minervino
Ernte: ab Mitte November 2017
Olivensorte: Coratina, autochthon
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU Bioverordnung
Lage: In Höhenlagen von 300 bis 400 Metern
Boden: karstige Böden der Murge mit Einsprengseln von Lössboden
Ausbau: Oliven mittlerer Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Feine grüne Aromen früher Blüten und Gräser, begleitet von grüner Mandel und Artischocke, dazu prägnante Bitternoten und pfeffrige Schärfe mit rauchigem Abgang.

Speiseempfehlung: Für die fein-würzig aromatische Küche. Herzhafte Gemüse wie Aubergine, geschmorte Tomate, Grünkohl, würziges Sugo zur Pasta und sehr gut zu Hülsenfrüchten aller Art.

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte Küche. In der warmen Küche sollte es wegen der feinen Aromen nur für kurze Zeit im Schmorbereich verwendet werden, unterhalb von Temperaturen (130°C) bei denen Röstaromen entstehen.

Haltbarkeit: Verschlössen und bei kühler Lagerung mindestens haltbar bis 31.08.2019, nach dem Öffnen sollte es innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden.