

PRODUKTE-DATENBLATT

Produktbezeichnung	Natives Olivenöl Extra <small>DAVINZI®</small> Produkt 100% italienisch
Ort der Abfüllung	Grottole (MATERA)
Produktionsgebiet	Hügeln von MATERA (COLLINE DI MATERA®)
Region	Basilicata ITALIEN
Olivenhaine im Gebiet	Hügeln von Matera (COLLINE DI MATERA®)
Höhenlage	Max. 520 m über Meeresspiegel
Olivensorten	Multivarietät (Maiatica, Ogliarola, Coratina)
Erntezeit	Von Dezember bis Januar.
Reifezustand der Oliven bei der Ernte	Vollreif
Pflückung	Manell
Verarbeitungs-System	Mechanisch
Durchschnittszeit zw. Pflückung und Mahlung	max. 18 Stunden

QUALITÄTSMERKMALE

FARBE	Goldgelb mit grünlichen Schimmer
GERUCH	Fruchtig nach Oliven
GESCHMACK	Zarte Konsistenz, fruchtiger und intensiver Geschmack, angenehm pikant.
ABGANG (Nachgeschmack)	Frischen Oliven und geschnittenem Gras.
KONSERVIERUNGSBEHÄLTER	Edelstahl
KONSERVIERUNGORT UND TEMPERATUR	Lichtgeschützt, kühl und trocken bei einer Temperatur von ca. 17° C
PRODUKTE SHELF-LIFE	18 Monate nach Abfüllung
PACKAGE	Flaschen, 250 ml und 500 ml Kanister 3000 ml und 250 ml
GVO (Genetisch Veränderte Organismen) UND ALLERGENE	Keine
CHEMISCHES ANALYSEZERTIFIKAT Im Moment der Abfüllung	Der Los-Nr.: „L“20. 04.2020 im Anhang