

## PRODUKTE-DATENBLATT

Produktbezeichnung	Natives Olivenöl Extra LDV Produkt 100% italienisch
Ort der Abfüllung	Grottole (MATERA)
Produktionsgebiet Region	Basilicata ITALIEN
Höhenlage	Max. 520 m über Meeresspiegel
Olivensorten	Multivarietät (Ogliarola, Coratina, Maiatica)
Erntezeit	Von Ende Oktober bis Dezember/Jan.
Reifezustand der Oliven bei der Ernte	Vollreif
Pflückung	Manuell
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, gefiltert

## KONSERVIERUNGsort UND TEMPERATUR

Lichtgeschützt, kühl und trocken bei  
einer Temperatur von ca. 17° C

## PRODUKTE SHELF-LIFE

18 Monate nach Abfüllung

## DURCHSCHN. SÄUREGEHALT

< 0,30%

## 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“20.12.2019  
im Anhang