

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

KONSERVIERUNGORT 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