

## Detailbeschreibung und Analysen



### Balduccio BIO, intensivfruchtig, von Balduccio, Toskana

Ein sehr seriöses, mit viel Qualitäts-Ehrgeiz, Liebe zum Metier und technologischem Know-how hergestelltes Spitzenöl! Nicht nur in der Restaurantküche ist dieses pikant-aromatische Öl sehr begehrt, auch Ihre kalten und warmen Speisen zuhause werden damit veredelt. Es ist bestens geeignet zum Würzen, Marinieren, Braten, aber z.B. auch in Desserts. Wie jedes Antioxidantien-reiche Olivenöl verfügt es beim Erhitzen über eine gute Stabilität. Das Oliven- und Weingut Balduccio liegt in Lamporecchio, am toskanischen Montalbano-Hügel (zwischen Lucca und Florenz).

Einige Informationen zum Betrieb:

20 Hektar (zum Teil Eigentum, zum Teil gepachtet oder zugekauft von ausgesuchten Bio-Bauern, verteilt auf sechs Olivenhaine in der Gemeinde Lamporecchio (Weiler Porciano und Orbignano). Produktion ca. 14'000 l.

Balduccio ist zertifizierter Biobetrieb (zertifiziert durch QCsrl). Balduccio verarbeitet die Oliven in der eigenen Ölmühle, entwickelt nach allerneuesten Qualitätsstandards (Entblättern, Waschen und Trocknen der Oliven, Messermühle, Zweiphasendecanter ohne Wasserzufuhr, kein Separator, sofortiges Filtern).

<b>Oliven</b>	Moraiolo 70 %, Frantoio 30% (Flaschen) Moraiolo 50 %, Frantoio 30 %, Leccino 20% (Bag in Box)
<b>Herkunft</b>	Toskana
<b>Ernte</b>	Oktober/November 2019
<b>Säure</b>	0,35 %
<b>Peroxidzahl</b>	nur 4,14 meq O2/kg (= extrem tief)
<b>Antioxidantien</b>	<b>Polyphenole 1120 mg (= rekordhoch!)</b>
<b>Gebinde</b>	Flaschen à 0,5 l, Bag in Box 2,5 l

**Passt als sehr kräftiges Öl ideal zu:** Vorspeisen und Gemüsen, rotem Fleisch, Grillfleisch

### Mehr über Analysenwerte

Die Prozentzahl der freien **Fettsäuren** eines Öls ist ein Indikator für die Gesundheit und die Frische der verwendeten Oliven. Gemäss Gesetz darf dieser Wert bei einem Extra Vergine 0,8 % nicht übersteigen. Je geringer der Säurewert – weniger als 0,3 Prozent deutet auf gute Olivenqualität – desto besser.

Die **Peroxidzahl** gibt Aufschluss über den Konservierungszustand eines Öls und ist ein Mass für den Oxidationszustand. Gemäss Gesetz darf dieser Wert bei einem Extra Vergine 20 nicht übersteigen. Auch hier gilt: je tiefer der Wert, desto frischer das Öl; bei guten Ölen liegt die Peroxidzahl deutlich unter 10.

Der Gehalt an **Polyphenolen** ist ein wichtiger Massstab für die Qualität eines Öls. Diese Stoffe wirken sich stark auf die sensorische Qualität und die gesundheitlichen Vorzüge aus, da sie bedeutende antioxidative Wirkung besitzen: Je höher der Gehalt an Polyphenolen, desto gesünder und haltbarer, aber auch bitterer und schärfer ein Öl. Aber auch die **Qualität dieser Polyphenole** ist wichtig, das heisst, je originärer (unabgebauter) sie sind, desto besser. Das heisst auch, dass die Qualität der Polyphenole um so höher ist, je höher der Anteil von Polyphenolen mittleren und hohen Molekulargewichtes ist. Je höher der Anteil an Polyphenolen hohen und mittleren Molekulargewichtes, desto intakter die antioxidative Wirkung. Spitzenwerte liegen beim Gesamtgehalt zwischen 500 und 800 mg/kg, gute Werte sind solche ab 250 mg/kg. Der Polyphenolgehalt hängt stark von Anbaugbiet, Sorte, Jahrgang, Verarbeitung und Lesezeitpunkt ab.

**Tocopherol (Vitamin E)** besitzt antioxidative Wirkung und schützt vor allem das LDL-Cholesterin vor oxidativen Angriffen; es werden zudem eine ganze Reihe weiterer positiver Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermutet. Je höher der Tocopherol-Gehalt, desto grösser der gesundheitliche Wert eines Öls.