

Detailbeschreibung und Analysen



"Colleprofico", intensivfruchtig, von Tenuta Zuppini, Abruzzen

Der bekannte „Merum-Taschenführer Olivenöl 2020“ mit der strengsten Selektion schreibt:

Colleprofico Drita: „Mittleres Hellgrün; ausgeprägter, pfeffrig-würziger Duft von frisch zerdrückten, unreifen Oliven, herbgrasig, blättrig, grüne Banane, Bittermandel und Kaffee; mittlere Bitterkeit, kräftige, artischockenartige Herbe sowie ausgeprägte, wärmende und langanhaltende Schärfe“.

Prämiert mit 2 von 3 Herzen (sehr gutes Öl).

Colleprofico ist das erste Öl, das hier im Spätsommer aus den eher weniger bekannten Drita-Oliven erzeugt wird. So findet der Feinschmecker auf deinem Tisch dieses fruchtige und wohlriechende Öl mit kräuterigen Noten, von Tomatenblättern, Mandeln und Artischocken vor.

Oliven	100 % Drita
Herkunft	Abruzzen
Ernte	Oktober 2018
Produktion	1700 Liter
Säure	nur 0,12 %
Peroxidzahl	nur 5.62 meq O ₂ /kg (= sehr tief)
Antioxidantien	Polyphenole 320 mg, Tocopherole 245 mg
Gebinde	Flaschen à 0,5 l

Passt sehr gut zu: Gemüsen und Salaten, Bruschetta, Meerfischen, Grilladen und Fleischgerichten, frischen Weichkäsen.

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 Anbaugebiet, 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.