

Detailbeschreibung und Analysen



Correggiolo BIO, intensivfruchtig, von Torre Bianca, Toskana

Der bekannte „Merum-Taschenführer Olivenöl“ mit der strengsten Selektion beschrieb es in einem früheren Jahr so:

„Mittleres, grünliches Gelb; bittere und süsse Mandeln, dezent Kaffee; ausgeprägt bitter, Bittermandel und Kaffee, adstringierend, späte, sich steigernde Schärfe, peperoncinoartig, warm, lang“.

- Für die Teilnahme an der Merum-Selektion müssen pro Sorte 250 l Mindestmenge erzeugt worden sein.
- Schon oft prämiertes Öl: in New York, Los Angeles, früher bei Merum, uam.

Oliven	100 % Correggiolo BIO
Herkunft	Toskana
Ernte	Oktober/November 2019
Produktion	nur 200 Liter
Säure	nur 0,08 %
Peroxidzahl	nur 5,29 meq O ₂ /kg (= tief)
Antioxidantien	Polyphenole 490 mg, Tocopherole 160 mg/kg
Gebinde	Flaschen à 0,5 l

Passt als sehr kräftiges Öl ideal zu: Kalten 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 Anbaugesicht, 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.