

Detailbeschreibung und Analysen



Gran Selezione Grandis BIO, intensivfruchtig, von La Ranocchiaia, Toskana

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

Selezione Grandis: „Mittleres Hellgrün; duftet würzig-pfeffrig, nach frisch zerdrückten unreifen Oliven, Artischocke, Bittermandel und Kaffee; mittlere bis ausgeprägte Bitterkeit, kaffeeartig, blättrig, entwickelt ausgeprägte, feine wärmende Schärfe und feine Adstringenz“.

Ausgezeichnet mit 2 Herzen (sehr gutes Öl) im Merum-Taschenführer 2020 !

Aus Anlass des 10-Jahr-Jubiläums hatte Gianluca Grandis erstmals vor 4 Jahren diese exklusive "Gran Selezione" seiner besten reinsortigen BIO-Öle komponiert. Nun hat er es dieses Jahr wieder produzieren können. Das Resultat ist umwerfend!

Oliven	Blend aus BIO-Oliven: Leccio del Corno, Frantoio, Correggiolo
Herkunft	Toskana
Ernte	Oktober/November 2019
Produktion	1200 Liter
Säure	0,18 %
Peroxidzahl	5,5 meq O ₂ /kg (= tief)
Antioxidantien	Polyphenole 680 mg, Tocopherole 260 mg/kg
Gebinde	Flaschen à 0,25 l

Passt ideal zu: Vorspeisen, Gemüse, rotem Fleisch, Grillfleisch und als Würzöl

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.