

Detailbeschreibung und Analysen



Spray 0,1 l

Del. gift 0,2 l

Bianca 0,25 l

Liquid Luxury 0,5 l

**Coratina intensivfruchtig,
von Oilalà, Apulien**

Alle diese Flaschen sind auch mit feinstem Aceto Balsamico erhältlich!

Das markant-kraftige: Olivenöl „Oilalà“ aus "Coratina"- Oliven.

Immer mehr Spitzenköche schwören auf die schöne Ausgeglichenheit dieses grünen Goldes mit sehr hohem Gehalt an Antioxidantien. Dazu Noten von grünem Apfel, frisch geschnittenem Gras, Pinienkernen und Pfeffer, etwas Bitterkeit und Schärfe – das alles lässt die Qualität dieses Öls im Mund lange anhalten. Auch Ihre Speisen wird es auf raffinierte Weise verfeinern. Sehr hoch erhitzebar.

Oliven	100 % Coratina
Herkunft	Apulien
Ernte	Oktober/November 2019
Produktion	2500 Liter
Säure	0,20 %
Peroxidzahl	6.08 meq O ₂ /kg (= tief)
Antioxidantien	Polyphenole 465 mg, Tocopherole 290 mg
Gebinde	Spray 0,1 l, Flaschen 0,2, 0,25, 0,5 l In div. schönen Designerflaschen (auch Aceto Balsamico)

Passt sehr gut zu: Grilladen, zu rotem Fleisch, Braten, Wild mit Kartoffeln, zu gegarten Hülsenfrüchten, Bruschetta.

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.