

## Detailbeschrieb und Analysen



### "da Baronia", mittelfruchtig, von Familie Berger, Portugal

In einem wunderschönen Familienbetrieb produziert die ursprünglich aus Basel stammende Familie Berger ein artsanales Olivenöl extra vergine (der Betrieb ist in Umstellung auf BIO) - aus jahrhundertealten, einheimischen und teils sehr raren Olivenbäumen. Um die Frische, Qualität und Authentizität des Olivenöls zu gewährleisten, wurde eine eigene Oelmühle angeschafft. Damit garantieren sie Authentizität, Qualität und Frische dieses Olivenöls. Die Bergers glauben, dass die wahren Kunsthandwerker ihres Olivenöls ihre bis zu 1000 Jahren alten Olivenbäume sind - alle aus einheimischen Sorten, die kaum mehr angepflanzt werden. Sie sehen ihre Rolle als Hüter dieser alten Bäume, ihrer Früchte und ihres Olivenöls, die sie stolz mit uns teilen und dank Guidolio neu auch in der Schweiz unter die Leute bringen dürfen.

<b>Oliven</b>	Blend aus 3 alten einheimischen Sorten, 70 % Gallega, 20 % Bical und 10 % Cobranzosa. Der Betrieb befindet sich in Umstellung auf BIO
<b>Herkunft</b>	Alentejo, Portugal
<b>Ernte</b>	Oktober 2020
<b>Produktion</b>	1000 Liter
<b>Säure</b>	0,11 - 0,13 % (Analysen wurden für die einzelnen Sorten erstellt)
<b>Peroxidzahl</b>	4,8 - 6,6 meq O <sub>2</sub> /kg (= tief)
<b>Antioxidantien</b>	Polyphenole 285 - 310 mg
<b>Gebinde</b>	Flaschen à 0,2 und 0,5 l

**Passt als ausgewogenes Öl sehr gut zu:** Salaten, Gemüse, Fleischgerichten

### 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 bei einem 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.