



OLIVENÖL PLANSEL SELECTA – OLIVAL DO CONDE DE SAFIRA

Klassifizierung:

Natives Olivenöl extra

Region:

Alentejo

Olivensorten:

Arbequina, Picual e Cobrançosa

Herstellungsprozesses:

Olivenöl extrahiert bei kontrollierten Temperaturen

Verkostungsnoten:

Angenehmes Öl, ausgewogen, mild bis mittel fruchtig, mit zarten Noten von grünen Olivenblättern und Äpfeln, leicht bitter und würzig, mit Nussnoten, insbesondere Mandelnoten im Abgang und einer Beständigkeit.

Verzehr/Verwendung:

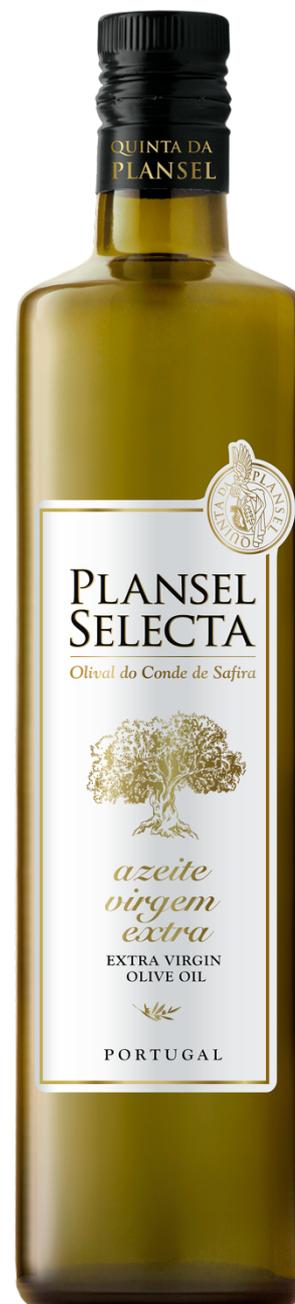
Vielfältig einsetzbar bei verschiedenen kulinarischen Anwendungen wie zum Beispiel für Salate sowie beim Kochen und Braten.

Haltbarkeit:

18 Monate

Aufbewahrung:

Sollte an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahrt werden und nicht in der Nähe von Produkten mit starken Eigengerüchen gelagert werden.



Eigenschaften des Produkts:

- Produkt 100% lipid
- Säure (% frei von Ölsäure) = <0,3%
- Peroxidwert (mEq O₂/kg) = <10
- Sensorische Analyse: M_{frutty} ≥ 0; M_{defekt} = 0
- K₂₇₀ = 0,20
- K₂₃₂ = 2,00
- Viskosität: 84 mPa.s (84 cP)
- Lagertemperatur: Lufttemperatur

Cofinanciado por:

