

	Produzent	Oliven- sorte	Inten- sität	Fruch- tigkeit	Bitter- keit	Schärfe	Geruch Geschmack
Griechenland <i>Kreta</i>	Familie Melabianakis	Psiloelies	mild	4,8	2,8	3,4	süße Früchte, grasig sanfter Abgang
Spanien <i>Katalonien</i>	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	4,7	2,5	3,2	leicht grün, Walnuss, schöner Abgang
Spanien <i>Katalonien Bio</i>	Cooperative Cabacés	Arbequina	mild	4,8	2,6	3,3	sehr sanft, etwas nussig, ausgewogene Balance
Italien <i>Apulien Bio</i>	Gianvito Galantino	Coratina	intensiv	6,0	3,3	3,9	Grüner Apfel, leicht herb, Bittermandel
Italien <i>Sizilien</i>	Francesca Oliva	Tonda Iblea	mild	5,1	2,9	3,6	Fruchtnoten, fast mild, Entwicklung im Abgang
Portugal <i>Trás-os-Montes Bio</i>	Brüder Pavão	Cobrançosa	mittel	5,6	3,2	3,8	feine Kräuteraromen, sehr ausgewogen
Italien <i>Kampanien Bio</i>	Maria Provenza	Rontondella Carpellese	mittel	5,4	3,1	3,6	Vielfalt an Früchten, perfekte Hamonie, toller Abgang

	Polyphenole mg/kg	Säuregrad max. 0,8	Peroxidzahl max. 20 meqO ² /kg	K₂₃₂ max. 2,5	K₂₆₈ max. 0,22
Griechenland <i>Kreta</i>	315	0,14	4,4	1,73	0,15
Spanien <i>Katalonien</i>	264	0,17	5,7	1,76	0,10
Spanien <i>Katalonien Bio</i>	271	0,15	6,9	1,75	0,11
Italien <i>Apulien Bio</i>	488	0,12	2,9	1,74	0,18
Italien <i>Sizilien</i>	274	0,16	6,8	2,05	0,15
Portugal <i>Trás-os-Montes Bio</i>	358	0,10	4,7	1,78	0,14
Italien <i>Kampanien Bio</i>	357	0,14	7,5	2,17	0,14

Native Olivenöle Extra Analysen 2022

Die Untersuchung auf ca. 270 Rückstände ergaben:

keine Pestizide, Insektizide, Wei

Säuregrad = Anteil Freier Fettsäuren

Peroxidzahl = Reifegrad

Polyphenole = Antioxidanzien

K₂₃₂ = Presstemperatur

K₂₆₈ = Unversehrtheit der Oliven

(K-Werte = UV-Photospektrometrie)

Die K-Werte sind auch sortenabhängig und nicht direkt vergleichbar.

Weichmacher: Trás-os-Montes

DEHP: 1,7; DEHA: 1,3; DINP: 2,2

Es gibt keine gesetzlichen Regelungen.

Empfehlung BNN für Bio-Öl:

DEHP: max. 3 mg/kg

andere: max. 5 mg/kg

Chemische Untersuchungen: Eurofins, Hamburg,

Sensorik: Th. Fuhlrott (Deutsches Olivenöl Panel)