

Produzent	Olivensorte	Intensität	Polyphenole mg/kg	Säuregrad max. 0,8	Peroxidzahl max. 20 meqO <sup>2</sup> /kg	K <sub>232</sub> max. 2,5	K <sub>268</sub> max. 0,22
<b>Kooperative Cabacés</b> Katalonien (Spanien)	<b>Arbequina</b>	<b>mild</b>	<b>270</b>	<b>0,1</b>	<b>3,9</b>	<b>1,77</b>	<b>&lt;0,12</b>
<b>Familie Melabianakis</b> Kreta (Griechenland)	<b>Psiloelies</b>	<b>mild</b>	<b>270</b>	<b>0,14</b>	<b>3,8</b>	<b>1,54</b>	<b>0,12</b>
<b>Francesca Oliva</b> Sizilien (Italien)	<b>Tonda Iblea</b>	<b>mild-mittel</b>	<b>290</b>	<b>0,11</b>	<b>6,4</b>	<b>2,05</b>	<b>0,17</b>
<b>Antonio &amp; Francesco Pavão</b> Trás-os-Montes (Portugal)	<b>Cobrançoso</b>	<b>mittel</b>	<b>409</b>	<b>0,11</b>	<b>5,1</b>	<b>1,96</b>	<b>0,12</b>
<b>Gianvito Galantino</b> Apulien (Italien)	<b>Coratina</b>	<b>intensiv</b>	<b>489</b>	<b>0,11</b>	<b>2,2</b>	<b>1,75</b>	<b>0,13</b>

**Erläuterungen:** Polyphenole = Antioxidanzien (je mehr desto gesünder)  
Peroxidzahl = Reifegrad (je kleiner desto besser)  
K<sub>268</sub>= Unversehrtheit der Oliven (je kleiner desto besser)

Säuregrad = Anteil freier Fettsäuren (je kleiner desto besser)  
K<sub>232</sub>= Presstemperatur (je kleiner desto besser)