

CHIARIERI

g. U Extrareines Olivenöl

Natives olivenöl extra erste güterklasse direkt aus oliven mit mechanischen verfahren gewonnen.

HERSTELLUNGSZONE: Güter in Pianella (Pe), Ortschaften Granaro, Pusciana, Sant'Angelo, San Nicola. Eigenschaften der Olivenhaine.

FLÄCHE: 8 ha.

HÖHE: 180-250 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: 'vaso policonico'.

OLIVENSORTE: Dritta di Pianella (100%), ab 20 Oktober bis 30 November.

Herstellung: Handlese der Oliven. Dann werden die Früchte für das Mahlen zur Ölprelle transportiert. Das gewonnene Öl wird bald geklärt um eventuelle Ölhefen zu entfernen und es wird in rostfreien Stahltanks gelagert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Erst dunkelgrün, nach wenigen Monaten wird es gelb. In der Nase ist es voll und mit starken Artischockennoten; der Geschmack ist voll, mit leichten fruchtigen Nuancen. Das Beste ist, wenn man es roh zu Gemüse oder Grillengerichten benutzt. Es bewahrt seine Eigenschaften für etwa 24 Monate, wenn in einem frischen und dunkeln Ort konserviert wird.

NÄHRWERTTABELLE

Durchschnittliche Werte pro 100 g	
Kalorien	3762 kj 899 kcal
Fette - davon Fettsäuren	99,9 g 17,2 g
Kohlenhydrate - davon zucker	0 g 0 g
Proteinen	0 g
Salz	0 g

www.chiarieri.it



CHIARIERI