



OLIVENÖL COMENDA GRANDE

TECHNISCHES BEIBLATT

Boden – *Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer*

Klima – *Ibero-mediterran/Submediterrän*

Richtung – *Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage*

Rebsorten – *Arbequina, Picual, Mançanilha und Galega*

Herstellung – *Olivenöl erster Güteklasse, ausschließlich durch mechanische Prozesse direkt aus den Oliven gewonnen.*

Geschichte - Olivenölproduktion ist seit jeher mit diesem Gut verbunden, wie die hier befindliche jahrhundertealte Ölmühle bezeugt. In diesem Sinne haben wir uns dafür entschieden, diese Aktivität mit solch einer langen Tradition zu wahren, indem wir ein Qualitäts-Olivenöl produzieren.

Produkteigenschaften – bei 20 °C flüssiges Fett, ausschliesslich aus 100% Olivenöl erster Güteklasse gewonnen.

- Produkt 100% fetthaltig
- Säuregehalt (% freien Fettsäuren) = <0,4%
- Peroxidzahl (mg O₂/kg) = < 10
- Sensorische Analyse: Mfruchtig ≥0; MFehler=0
- K270=0,15
- K232=2,00
- Viskosität: 84 mPa.s (84 cP)
- Lagertemperatur: Zimmertemperatur
- Frei von Krankheitserregern

Verkostungsnotizen

Olivenöl mit harmonischem organoleptischem Profil, ausgewogen zwischen dem vorwiegend pflanzlichen Grün und der an Tomate und/oder Mandel erinnernden Reife, leicht bitter und leicht pikant.

Lagerkonditionen – Dunkel, kühl und möglichst geruchsneutral lagern.

Hersteller – Sociedade Agrícola da Comenda, Lda

Frutado: Fruchtig

Maçã: Apfel

Frutas: Früchte

Verde Erva: Pflanzengrün

Amargo: Bitter

Picante: Pikant

Doce: Süß

Adstringente:

Adstringierend

Outros: Andere

