



Extra-reines Olivenoel aus dem Gut Villa Cariola

Aus den besten, im Olivenhain unseres Gutes Villa Cariola in Caprino Veronese abgeernteten Oliven wird dieses Oel mit ausgepraegter goldgelber Farbe und leichter gruenen Nuance gewonnen; es duftet zart nach Feldkraeutern und Mandeln und hat einen starken und angenehmen Geschmack. Es begleitet ausgezeichnet alle Fischgerichte, auf Holzglut gebratenes Fleisch und Frischkaese

DER OLIVENHAIN DES GUTES VILLA CARIOLA

Geologische Lage: in den moraenischen Huegeln von Caprino Veronese.

Bodentyp: ausgepraegt sandhaltig .

Gesamtflaeche: 2,5 Hektar

Oelbaumsorten: Casaliva (Drizzar), Frantoio, Grignano, Leccio und Leccino

Durchschnittliches Alter der Oelbaeume: 150 Jahre

Hoehe: 360 Meter ueber dem Meeresspiegel

DIE ERNTE

Lesezeit: vom 5. zum 10. November

Leseart: Abschlagen auf Netze, Lese von Hand durch Leitern und manuelle Schuettelvorrichtungen

Reifestand: 30% gruen, 50% halbreif, 20% reif

Menge der abgeernteten Oliven: 8.840 Kg.

Transport : in gelochten Kunststoffkaesten zu je 25 Kg.

MAHLANLAGE

Anlagentyp: Granit-Muehlsteine und Kaltauspressen

Verarbeitungszeit: vom 5. zum 12. November

Hergestellte Oelmenge: 1004 Kg. = 1096 l

Lagerung: in Behaeltern aus rostfreiem Stahl, in dunklen Raeumen und bei kontrollierter Temperatur.

ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFUELLUNG

Saeuregehalt: 0,3 (hoechstens 0,8)

Peroxydgehalt: 7,5 (hoechstens 20)

K232: 1,73 (hoechstens 2,5)

OMEGA 3 - Fettsaeuren: 0,71