

Unser Bio-Olivenöl – Fact sheet

Herkunft	Portugal
Erntezeit	November, Dezember
Pressung	Direkt auf der Farm, maximal 48 Stunden nach der Ernte. Der Reifegrad der Oliven ist kurz vor der vollen Reife, so übersteigt der Fettsäuregehalt nie 0.5%. Kaltpressung und Kaltextraktion bei 26 Grad. Nach der Kaltpressung wird unser Öl auch kalt extrahiert und naturgefiltert, welches einen grossen Unterschied zu den üblichen Herstellungsverfahren darstellt. Dies macht unser Öl viel fruchtiger und samtiger, es ist weniger bitter und es kratzt weniger im Gaumen (die meisten Olivenölersteller erhitzen das Öl während der Extraktionsphase auf 36-40 Grad, damit das Öl sofort klar in die Flaschen abgefüllt werden kann). Naturfilterung während 2 Monaten.
Olivenhain	Unser traditioneller Olivenhain ist ein in sich gewachsenes Ökosystem mit viel Vegetation, und die Bäume werden nicht künstlich bewässert – Monokulturen sind zu wenig ökologisch aus unserer Sicht – dies allerdings auf Kosten der Produktionsmenge. Wir befinden uns in Zentralportugal, nahe der spanischen Grenze. Das Gelände umfasst 16 ha, auf denen wir rund 2'000 ca. 80 jährige Olivenbäume jährlich pflegen.
Erntemethode	Manuell mit dem Rüttelstab. Mit dieser Erntemethode stellen wir sicher, dass keine Vögel getötet werden. Jedes Jahr werden die Oliven von rund 1'500 Olivenbäumen geerntet.
Etikettierung	Individuelle Etiketten sind möglich. Gegen Aufpreis, Weiterverrechnung der Fremdkosten.

Als Berner Auswanderer-Paar ist unser Ziel, ein «für den mitteleuropäischen Gaumen angenehm fruchtiges und samtiges» Olivenöl herzustellen.

Produzent

Patrick Olivier Puerro
Rua Doa Bairro de
Cima, 26
6005-250 MATA
Portugal

Zertifikat

AB3184UP202111011

Kiwa Sativa,
Unipessoal, Lda.
R. Robalo Gouveia
1900-392 LISBOA
Portugal

Nährwerte (pro 100 ml)

MHD
(Mindest-Halt-
barkeits-Datum)
30.11.2023



Energie	3437 kJ / 821 kcal
Fettsäuregehalt	0.34%
Peroxid Index	7.9
K232	1.43
K270	0.12
Fette, davon	91.2 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	71.8 g
Kohlenhydrate, davon	0 g
- Zucker	0 g
- Eiweiss	0 g
- Salz	0 g