

Olivenhaini-Flash

- direkt aus dem Olivenhain -
21.03.2014



Info Nr. 73-1
in Ergänzung zum Jahreszeiten-Olivengeflüster



Dies ist ein persönliches Informationsmail rund um Oliven, Olivenöl und mehr
von [Rolf und Sonja](#).

Es wird nur an Leute verschickt die es möchten.

Sollten Sie es nicht mehr wünschen, geben Sie uns Bescheid: [Unsubscribe](#)

Alle bisherigen Publikationen sind [hier](#) zu finden.

Yàssou - hallo

Da hat es der Rolf doch tatsächlich wahr gemacht...mein erster Flash kommt zu euch, so wie er es im letzten [Olivengeflüster](#) versprochen hat...

Euer Olivenöl im Detail

Eigentlich wollte Rolf euch die Analyse eures neuen Olivenöls schicken - hat er mir wenigstens gesagt. Und was macht er? Schnallt sich den Rucksack an und ab über alle sieben Berge. Nicht ganz zwar, aber auf seinen geliebten [E4](#) . Und nicht etwa alleine, nein, mit einer kleinen Gruppe aus der Schweiz. Zack, weg und kein Wort über die Analyse die er nämlich schon in der Hand hatte als aufbrach.

Aber zum Glück hat er ja mich; und Ihr auch ;-). Ich warte jetzt nicht bis er am Sonntag zurück kommt, denn so wie ich ihn kenne will er dann erst mal zwei Tage einfach nur seine Ruhe.

Doch ich springe gerne ein, denn die neuen Werte eures kostbaren Olivenöls dürft ihr sehr wohl wissen. Ich habe das Öl versucht und es ist fast genau gleich wie letztes Jahr, nur ein ganz winzig kleines bisschen besser :-)

Doch seht selbst - hier die Etikette die ihr auf jeder bag in box finden werdet:



Ernte Dez. 2013-Jan. 2014

Gesamtproduktion Bio-Olivenöl Extra Nativ: 11 Tonnen
von 6 Familienbetrieben aus der Region Mani (Südpeloponnes)

Olivensorte: Koroneiki (sortenrein)

Ölsäuregehalt: 0.31% (max 0.8%)
K270: 0.121 (max 0.22)
K232: 1.560 (max 2.50)
Peroxide: 8.2 meq/O2kg (max 20.00 meq/O2kg)
Polyphenole: 290 mg/kg (keine offiziellen Grenzwerte)

Ölsäuregehalt = Anteil freier Fettsäuren pro 100g Öl, je niedriger der Wert desto höher die Qualität
K270 = Wert des Anteils der Oxidations-Abbau-Produkte, ermittelt im Photospektrometer mit Lichtwellenlänge 270
Je niedriger der Wert desto höher die Qualität
K232 = Wert des Anteils von bereits oxidierten Bestandteilen des Olivenöls, ermittelt mit Lichtwellenlänge 232
Je niedriger der Wert desto höher die Qualität
Peroxide = Wert von säurehaltigen Substanzen im Olivenöl (ranziger Geruch) - je weniger desto länger bleibt das Olivenöl haltbar. (meq/O2kg = tausendstel Gleichwertigkeit an Sauerstoffteilchen pro Kilogramm Gewicht)
Polyphenol = gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe. Zurzeit DER Parameter um gesundes, hochwertiges Olivenöl von minderwertigen Qualitäten zu unterscheiden.

mind. haltbar bis: *10/09/2015*

Und noch etwas: Dieser wunderbare Saft wird auch in einer neuen Verpackung sein! Nein, nein, die beliebte bag in box wird bleiben, keine Angst! Nur das Design wird anders werden. Doch davon hat mir der Rolf noch kein Foto gegeben, leider.

Auf ein ander Mal also, tschüss und liebe Grüsse
vom Olivenhaini

Dieser Newsletter wurde an [email address] versandt aufgrund einer Anfrage
Verantwortlich für den Inhalt, wobei ich auf keinen Inhalt Allgemeinrechte geltend mache und oftmals lediglich meine persönliche Meinung abgebe: Rolf Roost, Email-Adresse siehe Absender