



2020 **kavourorachi**
olivenöl extra vergine I bio
 www.kavou.eu

einzellage



der name

klima + boden



bewirtschaftung



das öl

awards

analyse

13 december 2019
 labor giorgos karagelis
 messini, greece

die grenzwerte für extra vergine (nativ extra) olivenöl nach cee 2568/91 sind in klammern angegeben

herstellung

flasche

preis

kavourorachi | 24004 koroni | messinias | griechenland
 südwestlicher peloponnes | diese region produziert seit der antike die feinsten olivenöle

der historische name "kavourorachi" | "krebshügel" leitet sich vom vorkommen von taschenkrebse in diesem bereich der wasserreichen südwestflanke des messinianischen golfes ab

milde, regenreiche winter und heisse, trockene sommer
 metertiefer, fruchtbarer löss (40%) + harter, poröser tragana (60%)

unser olivenhain besteht aus einer mischung uralter (mehrere hundert jahre) und etwa 100 jahre alten olivenbäumen. artenreiche wildwiesen bieten ein gleichermassen ästhetisches, wie ökologisch wertvolles umfeld.

biologische und nachhaltige bewirtschaftung seit übernahme in 2007 unter ausschliesslicher verwendung zugelassener, organischer düngemittel, eigenen kompostes und einer integrierten, biologischen schädlingsabwehr.

extra vergine qualität (nativ extra) | sortenrein: 'koroneiki'
 erste güteklasse ausschliesslich mit mechanischen verfahren direkt aus oliven
 zertifiziert von: GR-01 BIO | EU verordnung 834/2007 | Bio Siegel

2018, gold, biol, italy | 2016, silver, biol, italy | 2015, silver, new york int olive oil competition

	säure (0.8)	0.238
je niedriger der wert für freie fettsäuren, desto schonender wurde das olivenöl geerntet und gepresst		
	peroxide (20.0)	6.3
wert zu hoch = oliven vor der pressung zu lange gelagert; oder temperatur bei der extraktion zu hoch		
	K₂₃₂ (2.5)	1.43
wert zu hoch = oliven vor der pressung zu lange gelagert; oder temperatur bei der extraktion zu hoch		
	K₂₇₀ (0.22)	0.101
je niedriger der wert, desto frischer ist das olivenöl		
	ΔK (0.01)	-0.00038
je weiter (nach unten) der wert von +0.01 entfernt ist, desto reiner ist das olivenöl		

in hochmoderner, organisch zertifizierter anlage | <28°C

500ml | marasca antik grün | pp31.5 schraubverschluss mit ölausgiesser

1 flasche | €19,80 versandkostenfrei

andere mengen | preise auf anfrage

alle bestellungen sind versandkostenfrei | bitte immer durch 3 teilbare mengen bestellen
 keine MWSt enthalten | alle preise sind gültig bis 31 dezember 2020

unser öl kann trübungen aufweisen | diese sind natürlich und beeinflussen den perfekten geschmack in keinsten weise

olivenöl wird bei temperaturen unter 5°C fest, bitte langsam erwärmen

olivenöl bitte immer lichtgeschützt aufbewahren



kavourorachi | gabriele walter-krüger + ralf krüger
 24004 koroni | messinias | griechenland
 +30 697 646 3446 | info@kavou.eu | www.kavou.eu