



Garantierte Qualität
Bis auf den letzten Tropf



Natives Olivenöl Extra
Veneto, g. U.

Veneto Valpolicella
Veneto Euganei und Berici
Veneto Del Grappa

Das Konsortium
für den Schutz
des Nativen Olivenöls Extra Veneto, g. U.



Es ist aus der Verpflichtung einer Olivenbauergruppe entstanden, um die Eigenschaften des Nativen Olivenöls Extra Veneto g. U. zu schützen, zu fördern und zu verwerten. Außerdem bestehen die Ziele des Konsortiums darin:

- die Mitarbeit mit der Zertifizierungsorganisation zu verbessern;
- den Schutz und die Kontrollen des zertifizierten Produkts zu versichern;
- den Konsumenten geeignete Informationen über die Produkte mitzuteilen, die sowohl in Italien als auch im Ausland erhältlich sind.



Realizzato con il contributo
MIPAAF n. 9287 del 19.11.2008



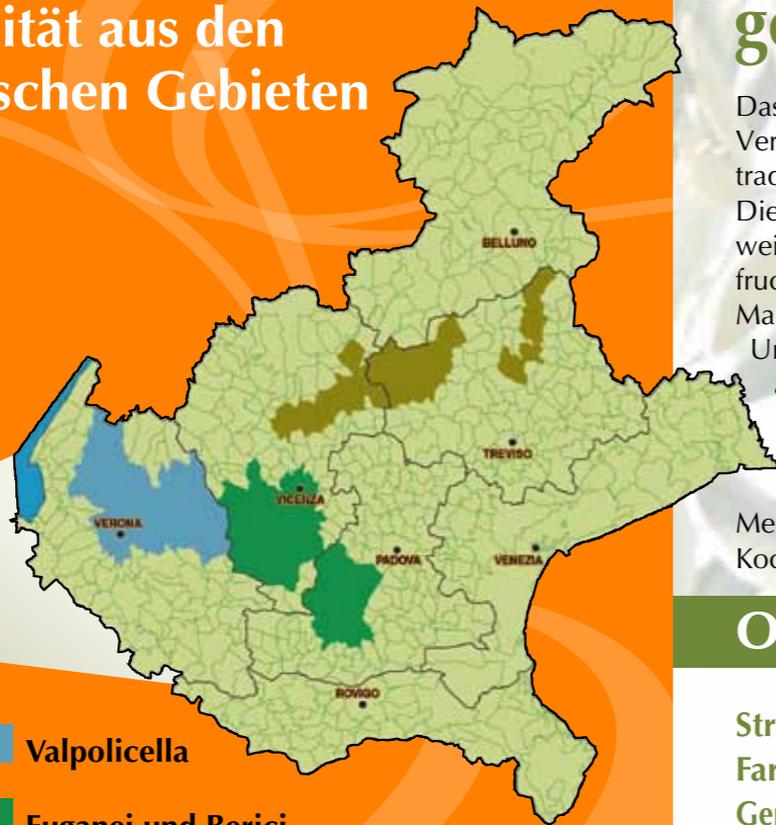
KONSORTIUM FÜR DEN SCHUTZ DES
NATIVEN OLIVENÖLS EXTRA VENETO
VENETO VALPOLICELLA - VENETO EUGANEI UND BERICI - VENETO DEL GRAPPA

Viale del Lavoro 52 - 37135 Verona Italy
Tel. +39 0458678260 - Fax +39 0458034468
<http://olio.venetodop.it> - info@venetodop.it



Natives Olivenöl
Extra Veneto

PRODUKTIONSORT: Schutz und Qualität aus den Venetischen Gebieten



Valpolicella

Euganei und Berici

Del Grappa

NATIVES OLIVENÖL EXTRA VENETO geschützte Ursprungsbezeichnung

Das native Olivenöl Extra Veneto (g. U.) stellt für die vier venetischen Städte Verona, Vicenza, Padova und Treviso einen der wertvollsten Produkte der traditionellen und landwirtschaftlichen Produktion dar.

Die frischen Öle haben eine gelbe Farbe mit feinen, grünen Farbtonen. Der Geruch weist verschiedene, leichtfruchtige Intensitäten auf. Im Geschmack sind die Öle fruchtig und haben eine leichte Bitterkeitsempfindung und einen Mandelnachgeschmack.

Um die geschützte Ursprungsbezeichnung zu erhalten, muss das Öl eine aufmerksame, sorgfältige, organoleptische Prüfung bestehen.

Auf diese Weise bewahrt das Öl alle die Qualitätsmerkmale, die typisch eines frischen und unverfälschten Produkts sind.

Die ideale Verwendung des Olivenöls Extra Veneto g. U. ist roh. Eine kleine Menge ist genug, um den Geschmack der Speisen hervorzuheben. Es hält aber auch Kochen bei hohen Temperaturen aus. Deshalb ist es auch zum Braten geeignet.

Organoleptische Merkmale des Produkts

Strukturkategorie: Leicht- mittel fruchtig.

Farbemerkmale: Gelb, intensiv- betont goldgrün.

Geruchsmerkmale: Leichte Fruchtigkeit, Fruchtigkeit verschiedener Intensitäten

Geschmacksmerkmale: Fruchtig mit einer feinen Bitterkeitsempfindung und Moschus-Nachgeschmack.

MERKMALE

Ursprungsgebiete	Valpolicella (aus den Hügeln von Verona) Euganei e Berici (aus Padova und Vicenza) Pedemontana del Grappa (aus Vicenza und Treviso)
Varietà di olive	Grignano, Favarol mindestens 50% (Veneto Valpolicella) Leccino, Rasara mindestens 50% (Veneto Euganei und Berici) Frantoio, Leccino mindestens 50% (Veneto del Grappa)
Ernteverfahren	A mano o Per Hand oder mit Kämmen (dadurch fallen die Oliven auf Netze oder Planen)
Gewinnungsmethode	Durch traditionelle oder kontinuierliche Anlage
Farbe	Gelb, intensiv- betont goldgrün
Geruch	Leichte Fruchtigkeit, Fruchtigkeit verschiedener Intensitäten
Geschmack	Fruttato con Fruchtig mit einer feinen Bitterkeitsempfindung und Mandelnachgeschmack
Säuregehalt	Totaler und maximaler Säuregehalt (Ölsäure) nicht höher als 0,6%
Peroxidzahl	≤11 MeqO2/Kg
Panel Test	Punktzahl ≥7,5
Ideale Verwendung	Wenn es roh verwendet wird, ist eine kleine Menge genug, um den Geschmack der Speisen hervorzuheben. Es hält aber auch Kochen (wie Braten) bei hohen Temperaturen aus