



MOSTO

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · NATURBELASSEN



Mosto (der Most) ist das Öl, das den Beginn der Ölkampagne markiert und in den Tagen unmittelbar nach der Inbetriebnahme der Mühle als erstes verkauft wird.

Das naturbelassene Öl wird traditionell während der Ölkampagne angeboten, wenn der Wunsch, die neue Produktion in ihrer Unversehrtheit zu verkosten, durch die Frische des Produkts groß ist. Der Mosto besteht aus einem Teil ungefilterten Öls, das den aromatischen und organoleptischen Komponenten Reichtum und Komplexität verleiht: Aus diesem Grund sollte es so bald wie möglich und auf jeden Fall spätestens im folgenden Herbst verzehrt werden.

OLIVENHAIN UND MÜHLE

Olivensorten Blend verschiedener Olivensorten

Ernteart Von Hand.

Extraktionsmethode Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

SENSORIK

Farbe Grün mit goldfarbenen Reflexen, unklar, weil er aus einem ungefilterten Teil besteht.

Geruch Durchschnittlich fruchtig mit schönen frischen Noten, die an grüne Mandeln und frisch geschnittenes Gras erinnern.

Geschmack Harmonisch mit deutlicher leicht bitterer und scharfer Note.

ANALYSEDATEN

Vom Frantoio di Riva festgelegte Grenzwerte, die streng bei jeder Ölcharge eingehalten werden.

Säure Max. 0,3% (der für natives Olivenöl extra festgesetzte Grenzwert liegt bei 0,8%).

Peroxidzahl Max. 8 mEq O₂/kg (der für natives Olivenöl extra festgelegte Grenzwert beträgt 20 mEq O₂/kg).

Gesamtpolyphenole Mindestens 250 mg/kg.





MOSTO

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · NATURBELASSEN

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Bruschetta.
- Nudelgerichte.
- Gekochte Kartoffeln und Hülsenfrüchte.
- Fleischcarpaccio.
- Fisch.

FORMATE

- 0,25 l
- 0,5 l
- 5 l (Glasflasche)

Die Flaschen sind mit einem Anti-Nachfüll-Verschluss versehen, wie es die geltenden Vorschriften verlangen.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 12–18 °C.

Es ist frei von Allergenen und GVO.