



Unser extra natives Olivenöl ist ein **PREMIUM OLIVENÖL** erster Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Es hat einen Säuregrad von **0,20 %** bei einem max. Wert von **0,80 %** je 100 ml Öl.

Wichtig sind auch die Werte **K232, K270 und DK**, die die Frische und die Reinheit unseres Olivenöls anzeigen.

K270: Der “Haltbarkeitsindikator”

Ein niedriger K270 Wert zeigt die Frische des Olivenöls an. Alte oder mit einander vermischte Öle haben einen hohen K270 Wert. Unser extra natives Olivenöl hat einen K270 Wert von **0,108** bei einem max. Wert von 0,220.

K232: Der “Frischeindikator”

Ein hoher K232 Wert zeigt langsame, schleppende und veraltete Produktionsverfahren. Der K232 Wert steigt, wenn die Oliven vor der Pressung lange gelagert wurden. Unser extra natives Olivenöl hat einen K232 Wert von **1,320** bei einem max. Wert 2,500.

ΔK: Der Qualitäts- und Reinhaltsindikator (“Delta Kappa”)

Der ΔK Wert zeigt an, ob das Öl mit einem anderen als extra natives Olivenöl gemischt wurde. Beim extra nativen Olivenöl muss dieser Wert negativ sein. Unser extra natives Olivenöl ist selbstverständlich immer negativ mit einem Wert von **- 0,004** bei einem max. Wert von + 0,010.

Peroxidzahl: Der „Reifezustand-Indikator“

Ein junges frisches Öl von gesunden Früchten hat bei der Abfüllung eine Peroxidzahl von unter 10 meq O₂/kg. Um 5-6 meq O₂/kg reift es jährlich weiter, wenn die durchschnittliche Lagertemperatur 20° Celsius nicht überschreitet. Unser Olivenöl hat eine Peroxidzahl von **3,50** bei einem max. Wert von 20,00.

Bei Olivenöl wird die Peroxidzahl auf 20 meq O₂/kg – nach EU-Verordnung – begrenzt, darüber gilt es für den Verzehr als nicht mehr geeignet und darf nicht mehr verkauft werden.

SKARVELIS OLIVENÖL

