

Qualitätsmerkmale unseres Lakonikos Olivenöls

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischen Verfahren gewonnen
Kaltextrahiert

Hochwertiges Olivenöl: Aus der Olivensorte Koroneiki gewonnen

Erntezeit: Winter 2012/2013

Säuregrad: max. 0,4% (während der Abfüllung)



Gesetzliche Werte	Werte einer Analyse vom 22.03.2013
Säuregrad: max. 0,8%	Säuregrad: 0,26 %
Peroxide (mEq) max. 20	Peroxide (mEq) 10,59
UV-Absorbtion:	UV-Absorbtion:
k270 max. 0,22	k270 0,130
k232 max. 2,50	k232 1,609
dk max. 0,01	dk -0,005