

OLIO

COSTA

IST IMMER FÜR DICH DA!

BEI OLIO COSTA FINDEN SIE AUTHENTISCHE, HANDWERKLICH IN KLEINEN FAMILIENBETRIEBEN UNTER VERWENDUNG ERLESENER ROHSTOFFE UND AUSSCHLIESSLICH NATÜRLICHER ZUTATEN HERGESTELLTE ITALIENISCHE PRODUKTE. **OLIVENÖLE, GEREIFTE BALSAMICO ESSIGE UND ANTIPASTI** ZU FAIREN PREISEN KÖNNEN SIE RUND UM DIE UHR IN UNSEREM **ONLINE SHOP BESTELLEN**.



Ladengeschäft
Weserstr. 29, 10247 Berlin



Deutschlandweiter Versand
kostenfrei ab **70,00 EUR** Bestellwert

KONTAKT

Olio Costa e. K.
Weserstr. 29,
10247 Berlin

olio-costa.de

+ 49 30 54892655

info@olio-costa.de



Fakten und Tipps zu nativem Olivenöl extra

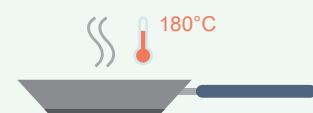
Qualitätsmerkmale erkennen

- Positive sensorische Attribute: fruchtig, bitter und scharf



Kochen mit nativem Olivenöl extra

- Rauchpunkt – 180°C – eignet sich ausgezeichnet zum Braten, Backen und Frittieren



Lagerung und Verzehr

- Immer gut verschlossen, an einem kühlen, lichtgeschützten Ort aufbewahren und angebrochene Flaschen zügig aufbrauchen.
- Kaufen Sie Olivenöl ausschließlich in dunklen Flaschen. In transparenten Flaschen wird das Olivenöl schneller ranzig!
- Achten Sie beim Kauf auf die Gebindegröße. Bei einem Verbrauch von weniger als einem Liter in sechs Wochen empfehlen wir den Kauf von 500 oder 750ml Formaten.

OLIO COSTA Die Olivenmühle - so macht man natives Olivenöl extra!

In dieser Infografik veranschaulichen wir alle Verarbeitungsschritte und zeigen die qualitätsrelevanten Faktoren auf!

1 Oliven Abladestelle (Scarico)

Bis zur Verarbeitung **innerhalb von 24h nach der Ernte** werden die Oliven in gut durchlüfteten Kunststoffkisten gelagert, um einer Fermentierung und dem resultierenden Defekt „erhitzt“ (ital. *riscaldato*) vorzubeugen.



2 Blätterentfernung (Defogliazione)

Die möglichst vollständige Entfernung aller bei der Ernte abgestreiften Blätter ist wichtig, um eine unangenehme, stichige Bitterkeit im später extrahierten Olivenöl zu verhindern.



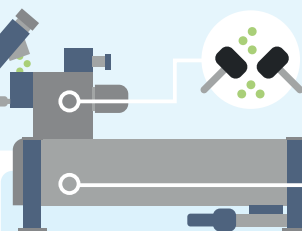
3 Waschworgang (Lavaggio)

Die blätterlosen Oliven werden während des Waschworgangs von Staub und eventuellen sonstigen Verschmutzungen befreit.



4 Zerkleinerung der Oliven (Frangitura)

Mithilfe von **Hämmern** werden die Oliven samt Stein zertrümmert. Das Ziel ist es, die Zellen der Frucht aufzubrechen und die Säfte herausquellen zu lassen. Es bildet sich während des Vorgangs eine Olivenpaste bestehend aus **Öl, Festbestandteilen (Fruchtfleisch)** und **Wasser**.



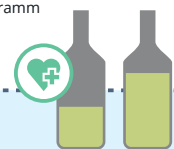
5 Knetvorgang (Gramolatura)

Die Olivenpaste wird in einer **Wanne** mit einem spiralförmigen Knehtaken je nach Olivensorte und Reifegrad für ca. 25 - 45 Minuten gedreht und gewendet, bis sich auf der Oberfläche der Olivenpaste ein Ölfilm bildet. Sobald sich eine ausreichende Menge angesammelt hat, entscheidet der erfahrene Mühlenbetreiber nach Augenmaß, dass die Paste bereit für die **Extraktion** in der Zentrifuge ist.



Kaltextraktion bei unter 27°C!

Der Knetvorgang **muss bei einer Temperatur von unter 27°C stattfinden**, um eine übermäßige Erwärmung der Paste und dem damit verbundenen Verlust an Polyphenolen zu verhindern. Die Temperatur wird über die Dauer des Knetvorgangs gesteuert. Bei einer Erhöhung der Temperatur verflüchtigen sich die Polyphenole, wodurch die Qualität gemindert und die Haltbarkeit verkürzt wird. Für profitierbare Olivenmühlenbetreiber birgt die Erhöhung der Temperatur allerdings eine willkommene Gelegenheit ihr Einkommen zu steigern, denn der Ertrag pro eingesetztes Kilogramm Oliven steigt mit zunehmender Temperatur.



Olivensorten und Polyphenole

In Italien werden in 14 der 20 Regionen über 500 verschiedene **Olivensorten** angebaut. Die Sorten (it. „*cultivar*“) sind vielerorts autochthon, d.h. sie kommen in dieser Form nur in einem bestimmten Gebiet vor, bei Wein würde man von Terroir sprechen. Sie unterscheiden sich durch variierende Polyphenolgehalte und spezifische organoleptische Eigenschaften. Oftmals beziehen sich die Namen auf den Herkunftsort z.B. „*Taggiasca*“, die nach der Stadt Taggia in Ligurien benannt ist, die Form z.B. „*Cilegino*“ (dt. kleine Kirsche) oder eine Kombination aus beidem z.B. „*Tonda Iblea*“ (dt. Die runde aus Ibla).

Polyphenolgehalt



Di più pende, di più rende! - Hängt die Olive länger am Baum, bringt sie mehr ein!

Der Reifegrad der Oliven ist entscheidend für die **Intensität**, den **Polyphenolgehalt** und den **Ertrag** des gewonnenen Olivenöls. Unreife Oliven, die je nach Region von Oktober bis Anfang November geerntet werden, führen zu einem intensiven, polyphenolhaltigen Olivenöl mit niedrigem Säuregrad, allerdings mit einem relativ geringen Ertrag von nur 11-14%. D.h. bei 100kg eingesetzter Oliven, erhält man 11-14 Liter Olivenöl. Mit zunehmender Reife steigt der Ölgehalt, allerdings erhöht sich der Anteil ungesättigter Fettsäuren, sprich der Säuregrad und die Polyphenole verflüchtigen sich. Über den Ertrag lassen sich die Preisunterschiede bei authentischen nativen Olivenölen extra erklären.



Grüne Oliven

Ernte: **Oktober - November**
Polyphenolgehalt: **hoch**
Säuregrad: **niedrig**
Ertrag: **11-14%**

Schwarze Oliven

Ernte: **Dezember - Januar**
Polyphenolgehalt: **niedrig**
Säuregrad: **hoch**
Ertrag: **22-26%**



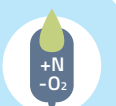
8 Filtrierung (Filtraggio)

Mittels **Zellulosematten** wird das native Olivenöl extra **filtriert** und die letzten verbleibenden Fruchtbestandteile (it. *Morchia*) entfernt. Andernfalls stellt sich durch fortlaufende Zersetzungsprozesse im Fruchtfleisch unaufhaltsam der gleichnamige Defekt „*Morchia*“ ein.



9 Lagerung (Stoccaggio)

Durch die anschließende Lagerung bis zur Abfüllung in Silos unter **Stickstoffabschluss** wird verhindert, dass das native Olivenöl **ranzig** (it. *rancido*) wird.



7 Trennschleuder (Separazione)

In einer vertikalen Zentrifuge wird das Olivenöl mit etwa 6.000 - 6.500 Umdrehungen/min geschleudert. Wasser und Olivenöl werden dabei vollständig getrennt. Weitere Anteile des Fruchtfleischanteils werden herausgelöst. Das Olivenöl ist jetzt noch trüb und enthält letzte Fruchtbestandteile. In diesem Zustand wird es oftmals direkt nach der Extraktion als „*Novello*“ und darüber hinaus als „*Mosto*“ gekennzeichnet.



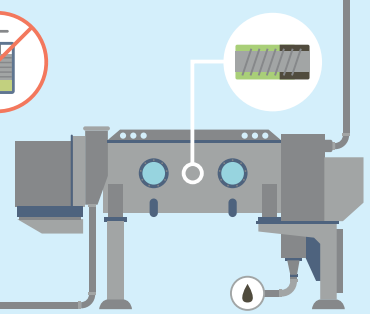
Olivenöl wird heutzutage extrahiert und nicht gepresst!

Die Pressung fand in einem **halboffenen System** statt, was die Licht- und Luftoxidation fördert. Ferner fehlen Möglichkeiten zur Steuerung der Temperatur oder des optimalen Verhältnisses von Ertrag und Qualität. Das Olivenöl verlor somit schon bei der Produktion an Qualität. Zur Vermeidung dieser Umstände hat sich die Methode der **Extraktion in einem geschlossenen System** mit minimalem Sauerstoffkontakt durchgesetzt.



6 Dekanter (Decanter)

Mittels einer Zentrifuge wird die Olivenpaste mit 3.000 - 3.500 Umdrehungen/min geschleudert. Als Ergebnis erhält man **Extraktionsrückstände**, auf Italienisch „*Sansa*“ genannt, Abwasser und Olivenöl mit einem geringen Wasser- und Fruchtfleischanteil. Diese Methode der Olivenölgewinnung wird **Extraktion** genannt.



NATIVE OLIVENÖLE EXTRA



Noe AUS SIZILIEN

Olivensorten: Biancolila, Nocellara Etnea
Format: 1,0L - 0,5L
Kaltextraktion bei unter 27°C
Erntezeitraum: November

Olivenanbau auf vulkanischem Boden



1,0L - Art. OC01
0,5L - Art. OC04



CO SI MO

NATIVES
OLIVENÖL
EXTRA
NOVELLO

Novello Olivenöl 0,5L
Frühernte (Oktober)
Naturtrüb Nur im
November
und Dezember
erhältlich



0,5L
Art. OC56

NOE AUS APULIEN



Art. OC11



Art. OC12

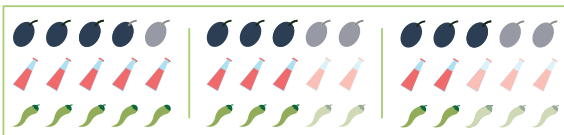


Art. OC13

Noe CORATINA OGLIAROLA PERANZANA

Olivensorten: Coratina,
Ogliarola, Peranzana
Format: 0,75 L
Kaltextraktion bei unter 27° C
Erntezeitraum: Oktober
und November

FOGGIA



Sortenreine native Olivenöle extra
Extraktion aus entsteineten Oliven

ANTIPASTI



KIRSCHTOMATENSAUCE

Verzehrfertig
330g - Art. OC83



Alivi Verdi
GRÜNE OLIVEN
MIT WILDEM FENCHEL
280g - Art. OC91



A Milingiana
CREME AUS
AUBERGINEN
180g - Art. OC170



A Caccioppula
CREME AUS
ARTISCHOCKEN
180g - Art. OC172



A Caponatina
CAPONATA
AUS AUBERGINEN
180g - Art. OC85



I Pumadoru
HALBGETROCKNETE
KIRSCHTOMATEN
180g - Art. OC89



A Capricciusa
CREME AUS GEMÜSE
LEICHT PIKANT
180g - Art. OC173



A Cucuzza
CREME
AUS ZUCCHINIS
180g - Art. OC174

CHIARAMONTE
GULFI

CHIARAMONTE
GULFI

PESTI



U Pestu Russu
ROTES PESTO AUS SIZILIEN
180g - Art. OC88



A Timpa
PESTO AUS WILDEM FENCHEL
180g - Art. OC171



Alivi Nuri
CREME AUS
SCHWARZEN OLIVEN
180g - Art. OC84



U Pipi Ardenti
CREME
AUS CHILISCHOTEN
180g - Art. OC86

ACETO BALSAMICO



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Besonders dickflüssige
Konsistenz, ausgeprägte
Süße, Noten von Karamell
und lange Reifezeit in
Holzfässern. Hergestellt aus
Traubenmost und Weinessig.
Säuregrad 6%.



0,25L
Art. OC24

Gereifter Balsamico
Essig Aus Modena IGP



0,25L
Art. OC78

BARBARA & ROMANO

Wunderbares
Zusammenspiel aus
Süße und Säure mit
holzigen Noten. In der
Provinz von Modena
aus Traubenmost und
Weinessig hergestellt.
Säuregrad 6%.

Gereifter Balsamico
Essig Aus Modena



MODENA



0,25L - Art. OC21



0,25L - Art. OC22



0,25L - Art. OC23

WEIßE BALSAMICO ESSIG

Bianco

WEIßER
BALSAMICO ESSIG

Lampone

WEIßER BALSAMICO
ESSIG MIT HIMBEERE

Citrus

WEIßER BALSAMICO
ESSIG MIT ZITRONE

Gereifte weiße Balsamico Essige aus der Provinz von Modena. Süßlich und leicht
sauerlich im Geschmack, fruchtig und aromatisch. Zutaten: Traubenmost
und Weinessig aus Trebbiano Trauben + Himbeersaft/Zitronensaft.

CREMES