

Qualitätsmerkmale unseres Bio – Olivenöls

Seit 2001 produziert die Familie Renieri in Zusammenarbeit mit den Bio-Landwirten der Region und unter Einhaltung strenger Kontrollvorschriften in ihrer Oliven-Mühle Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau. Die sorgfältige Auswahl der Früchte und die tägliche Verarbeitung der Oliven verleihen dem Olivenöl seine intensive goldgrüne Farbe und seinen ausgewogenen, würzigen und fruchtigen Geschmack.



Extra Natives Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau

Kaltextrahiert

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischen Verfahren gewonnen

Erntezeit: Winter 2011/2012

Gesetzliche Werte	Werte einer Analyse vom 21.02.2012
Säuregrad: max. 0,8% (Gehalt an freien Fettsäuren)	Säuregrad: 0,26 % (Gehalt an freien Fettsäuren)
Peroxide (mEq) max. 20	Peroxide (mEq) 5,73
UV-Absorbtion:	UV-Absorbtion:
k270 max. 0,22	k270 0,126
k232 max. 2,50	k232 1,560
dk max. 0,01	dk -0,010



Acker der Familie Renieri – Bio zertifiziert

In Deutschland wird die Lakonikos Elia GmbH für den Verkauf des Renieri Bio-Olivenöls zertifiziert von der DE-ÖKO-006. Weitere Informationen finden Sie auf www.lakonikos.de