

Olivenöl

Olea europaea

OLIVENÖL · 3 SORTEN · PICHOLIN & HOCHPHENOLISCHES ÄIT ATTAB · RAFFINIERTES MARRAKESCH-HAOUZ · B2B-EXPORT

Technisches Profil

| | |
|---------------|----------------------|
| Ölsäure | 65-75 % |
| Linolsäure | 8-14 % |
| Palmitinsäure | 10-14 % |
| Stearinsäure | 2-4 % |
| Polyphenole | 350-600 mg/kg |

| | |
|-------------|----------------------------------|
| Freie Säure | ≤ 0,3 % / ≤ 0,8 % |
| Peroxidwert | ≤ 12 meq O₂/kg |
| K232 | ≤ 2,50 |
| K270 | ≤ 0,22 |
| Farbe | Grün bis goldgelb |