Risca Grande auf einen Blick

- Gründung als Bio-Farm 2001
- Demeter-Umstellung 2008
- Fläche: 90 Hektar (78 Hektar Olivenanbau)
- über 10.000 Olivenbäume (zw. 2 & 500 Jahre alt)
- vom Anbau bis zur Abfüllung alles auf Risca Grande

Paneltest bürgt für Qualität

Die sensorische Qualität wird in speziell festgelegten Paneltests bestimmt. Nur Geschmacksangaben, die von einem solchen Panel bestätigt wurden, dürfen auf dem Etikett abgedruckt werden. Die Premium-Qualität des NATURATA Olivenöls Risca Grande aus Portugal wurde nicht nur von fachkundigen Experten bestätigt, das Öl hat auch bereits mehrfach in Verkostungen mit Konsumenten überzeugt.
Das NATURATA Olivenöl nativ extra Risca Grande aus Portugal überzeugt durch seinen harmonischen Geschmack mit mehreren, für erstklassiges Olivenöl charakteristischen Nuancen, wie einer leichten Bitternote, gepaart mit einer leichten Schärfe sowie einem ausgewogenen, fruchtigen Aroma.

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Güteklasse nativ extra

NATURATA demeter Olivenöl Risca Grande aus Portugal trägt die Güteklassenbezeichnung „nativ extra". Diese bürgt dafür, dass eine Reihe von Qualitätsparametern eingehalten werden.
Zur Ölherstellung finden nur mechanische Verfahren Verwendung. Die Säurezahl darf höchstens 0,8 g pro 100g Öl, die Peroxidzahl maximal 20 betragen. Außerdem dürfen keine sensorischen Fehler vorliegen.
Die Säurezahl gibt den Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) an. Je länger eine Olive zwischen idealem Reifezustand und Verarbeitung in der Ölmühle lagert, desto mehr steigt der Anteil der freien Fettsäuren. Je weniger Ölsäure desto besser ist die Qualität des Öls. Eine niedrige Peroxidzahl weist ebenfalls auf eine schnelle Verarbeitung der Oliven und ein frisches Öl hin.
NATURATA Olivenöl Risca Grande hat bei der Abfüllung eine Säurezahl von 0,28. Die Peroxidzahl beträgt 8. Dieser Wert verändert sich allerdings mit dem Alter des Öls.

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon ..... +49 (0)7144 / 8961-51
Fax ..... +49 (0)7144 / 8961-41
eMail ..... kontakt@naturata.de

www.naturata.de

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Olivenöl nativ extra Risca Grande

Demeter-Projekt

in Portugal

Die Region im Südosten Portugals gehört zu den sonnenreichsten Ecken Portugals. „Die Bedingungen sind optimal für den Bio-Anbau von Oliven", weiß Andreas Bernhard, der hier seit 2001 das Gut Risca Grande bewirtschaftet.

Demeter-Umstellung für Naturata

Für Naturata hat Familie Bernhard auf bio-dynamische Bewirtschaftung umgestellt. Seit 2008 ernten sie hier eine begrenzte Menge an Demeter-Oliven, die direkt auf dem Gut zu einem einzigartigen Olivenöl verarbeitet werden.
Auf 78 Hektar wachsen über 10.000 Olivenbäume, die bis zu 500 Jahre alt sind. Das gesamte Anwesen wird nach bio-dynamischen Kriterien bewirtschaftet. Für den Olivenanbau bedeutet das: Die Flächen unter den Bäumen werden nicht gepflügt, vielmehr wird das Grüngut drei- bis viermal im Jahr abgemäht, gehäckselt und unter den Bäumen ausgebreitet.
„Ein Vorteil hierbei ist, dass der Boden vor Erosion bewahrt wird", erklärt Bernhard. Gleichzeitig schützt die Pflanzendecke vor Austrocknung und fördert das Bodenleben.

Oliven werden mehrstufig gereinigt

Viel Sorgfalt für den Boden

Wie in den Demeter-Richtlinien vorgesehen, pflegt Bernhard seinen Olivenhain zusätzlich mit einem speziellen Kompost, in dem er unter anderem gehäckselten Baumschnitt, die bei der Ölherstellung verbleibenden Reste, den so genannten Trester, tierischen Dünger und bio-dynamische Präparate verarbeitet. „Ein ausgeglichener und reichhaltiger Boden hat positive Auswirkungen auf die Intensität der Aromen des Olivenöls", erläutert Alfred Zehnder, der ebenfalls aus der Schweiz stammt und als Partner beteiligt ist. Er ist für den Olivenanbau und die Qualitätssicherung verantwortlich.

„Nur weil alle Verarbeitungsschritte auf Risca Grande stattfinden, können wir für die Erfüllung der höchsten Qualitätsansprüche garantieren", betont Zehnder.

Erntebeginn November

Von Anfang November bis Mitte Januar herrscht Hochsaison auf Risca Grande, denn dann findet die Olivenernte statt.

Gewaschene Oliven werden zerkleinert und anschließend wird das Öl abzentrifugiert

Außer bei den ganz alten Bäumen verwenden die Schweizer Auswanderer ein modernes, für Bäume und Früchte sehr schonendes maschinelles Verfahren. „Der richtige Reifegrad und die Gesundheit der Oliven sind mitentscheidend für die Qualität des Olivenöls", unterstreicht Andreas Bernhard. „Daher achten wir bei der Ernte sorgfältig darauf, dass Früchte, die frühzeitig auf den Boden gefallen sind, nicht in die Fertigung gelangen."
In der Ölmühle werden die erntefrischen Oliven in mehreren Arbeitsschritten gereinigt. Anschließend werden sie gemahlen und geknetet. In Zentrifugen wird daraus das Öl abgetrennt und direkt in große Edelstahltanks gepumpt, in denen es bis zur Abfüllung lagert.
Vor der Abfüllung wird das Öl sanft durch Baumwollfilter gefiltert. „Diese Filterung ist nicht so gründlich wie andere Filterverfahren", erläutert Bernhard. „Die verbleibenden Fruchtreste geben dem Öl jedoch ein vollmundiges Aroma." Die leichte Trübung des NATURATA Olivenöls aus Portugal ist deshalb ein Kennzeichen für die besondere Qualität des Öls.

Olivenverarbeitung erfolgt mit modernsten Anlagen