

GORATO

PRODUKTDATENBLATT

MARKE	GOURATO Extra Natives Olivenöl
OLIVENSORTE	Koroneiki
KATEGORIE	Extra Natives Olivenöl (EVOO)
ERNTETJAHR	2025/2026
HERKUNFT	Thalames, Mani – historisches Bergdorf in der Region Mani, Griechenland
PRODUZENT	Familienbetrieb, Thalames
ABFÜLLORT	Vor Ort kaltgepresst in Thalames
SÄUREGRAD	noch nicht ermittelt
SENSORISCHES PROFIL	Fruchtigkeit: intensiv – Bitterkeit: mittel – Schärfe: fein-pfeffrig (2024 / 2025)
FARBE	Goldgrün (2024 / 2025)
DUFT	Frisches Gras, Tomatenblatt, Artischocke (2024 / 2025)
GESCHMACK	Kräftig, ausgewogen, fruchtig-herb mit pfeffrigem Nachhall (2024 / 2025)
ANBAUGEBIET	Mani-Halbinsel, Süd-Peloponnes
LAGE	Bergdorf Thalames (ca. 300 m ü. M.)
BODEN	Kalkstein, steinig, nährstoffarm – ideale Bedingungen für Koroneiki
PRESSUNG	Erste Kaltpressung unter 27 °C, wenige Stunden nach der Ernte
EMPFOHLEN	Mediterrane Küche – ideal zu Salaten, Gemüse, Pasta, Brot, Fisch
GEBINDEGRÖßen	1 L
VERPACKUNG	Metallkanister oder Glasflaschen – lichtgeschützt, aromadicht
HALTBARKEIT	18 Monate ab Abfüllung
LAGERUNG	Kühl, trocken und dunkel aufbewahren
ZERTIFIZIERUNGEN	Traditioneller Familienanbau, erste Kaltpressung, niedriger Säuregrad
NÄHRWERTE (PRO 100 ML)	Energie: 824 kcal · Fett: 91,6 g · davon gesättigt: 13 g · Kohlenhydrate: 0 g · Eiweiß: 0 g · Salz: 0 g
KONTAKT	www.gourato.com · info@gourato.com