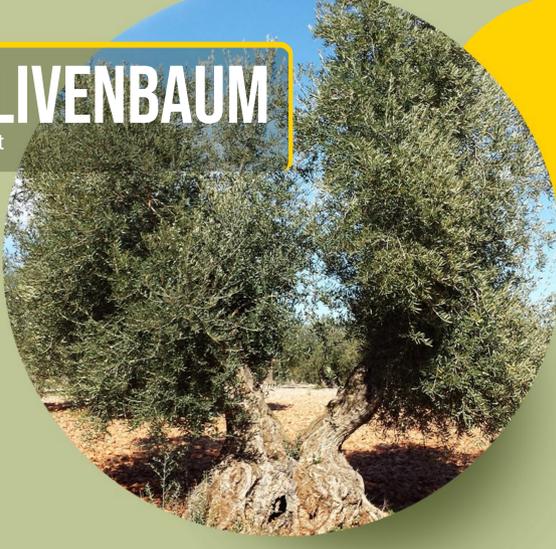


DER PROZESS DER HERSTELLUNG VON OLIVENÖLEN

DER OLIVENBAUM

Wo alles beginnt



ERNTE

Der Baum wird das ganze Jahr über gepflegt.

Die Olivenbäume werden geschüttelt, um die Früchte zu lösen, wobei stets vermieden wird, dass die Olive den Boden berührt.



Es wird auch maschinell gearbeitet (mit Traktoren, die die Äste oder den ganzen Baum zum Lösen der Früchte vibrieren lassen).

TRANSPORT

Die Oliven werden zur Ölmühle transportiert, der Lebensmittelindustrie, in der das Öl hergestellt wird.

REINIGUNG UND WASCHEN

In der Ölmühle werden die Oliven gereinigt, um jeglichen Schmutz zu entfernen.

ZERMAHLEN UND MISCHEN

Um Olivenöl zu gewinnen, müssen die Oliven zunächst zermahlen werden, um eine Paste zu erhalten.

Diese Paste wird dann an eine Mischmaschine gesendet, die sie homogenisiert, um die Bildung von Olivenöl zu erleichtern.

Wenn die Mischtemperatur unter 27°C gehalten wird, spricht man von einer "kalten" Extraktion, wie es auf den Etiketten von nativem oder nativem Olivenöl extra angegeben sein kann.

EXTRAKTION

Das am häufigsten verwendete System in den Ölmühen zur Extraktion von Öl ist das sogenannte kontinuierliche Verfahren. Eine Maschine namens Dekanter trennt durch Zentrifugation das Öl vom Pflanzenwasser und den festen Rückständen, die in der Paste vorhanden sind (Fruchtfleisch und Kern).

Das resultierende Öl wird dann an eine vertikale Zentrifuge weitergeleitet, wo ein Großteil der im Öl verbleibenden Schwebeteilchen entfernt wird.

LAGERUNG

Das native Olivenöl extra wird in Tanks gelagert, bis es abgefüllt wird. Es muss bei einer konstanten Temperatur von 15 bis 18°C gehalten werden und vor Licht geschützt sein, um seine optimalen Eigenschaften zu bewahren.

FILTRATION

Es üblich, das Olivenöl vor der Abfüllung zu filtrieren, um Feuchtigkeit und schwebende organische Materie zu entfernen. Dennoch kann natives Olivenöl auch ohne Filtration abgefüllt werden. In diesem Fall wird es als "naturtrübes" Öl bezeichnet.

ABFÜLLUNG

Olivenöl kann in verschiedenen Arten von Behältern verpackt werden (Glas, Kunststoff, Metall, andere).

Um alle Eigenschaften des Olivenöls zu erhalten, ist es sehr wichtig, es vor Hitze, direktem Sonnenlicht und Luft zu schützen.



<0,4 KG/JAHR



11,5 KG/JAHR

DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH

Weltweit liegt der durchschnittliche Verbrauch von Olivenöl bei 0,4 kg pro Person und Jahr.

In Spanien beträgt der Verbrauch von Olivenöl hingegen beeindruckende 12 kg pro Person und Jahr.

Dieser strenge Prozess wird verfolgt, um sicherzustellen, dass das flüssige Gold unter den besten Bedingungen beim Verbraucher ankommt.

Jetzt heißt es nur noch, es zu genießen!