

Beste Öle



Am Internationalen Olive Oil Award 2008 vom 2. April zeichnete die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) die sensorisch besten Olivenöle aus. Unabhängige Experten testeten die Öle und bewerteten die besten mit der Goldenen Olive.



Welches ist das beste Olivenöl? Da gehen die Meinungen weit auseinander, jedenfalls die subjektiven. Die objektiven Tester des Departements Life Sciences und Facility Management der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) halten sich bei der Beurteilung aber streng an das Bewertungssystem IOOA. Dieses basiert auf den strengen Vorgaben der EU und des International Olive Council. Die Sinnesorgane der Tester sind gut geschult und ihren Nasen und Gaumen entgeht nicht die kleinste Geruchs- oder Geschmacksnuance.

Aus 132 Olivenölen haben sie die besten ermittelt und in drei Preiskategorien eingeordnet: **Goldene Olive, Silberne Olive** und **Award 2008** (siehe nachfolgende Tabellen, oder www.oliveoilaward.ch).

Anlässlich der Gourmesse von Salz&Pfeffer vom 10. bis 13. Oktober, werden zusätzlich auch die geschmacklich beliebtesten Olivenöle der Saison ermittelt und mit dem Publikumspreis **Olio 2008** prämiert.

Übrigens: Dieses Jahr sind alle, als extra vergine klassifizierten, Olivenöle im Booklet «Der Olivenöl-Guide» mit Text & Bild aufgeführt.



Goldene Olive



Nr.	Produktname	Preis (€/l)	Produzent	Info
11	Primo Bio	18.00	Frantoi Cutrera	olio@frantoicutrera.it
12	Primo DOP	18.00	Frantoi Cutrera	olio@frantoicutrera.it
24	U Trappitu	30.00	Azienda Agricola Terre di Shemir	info@terredishemir.com
87	Olio extra vergine di Oliva Barbara DOP	26.00	Azienda Agricola Barbera	info@agricolabarbera.it
35	Lesina	25.00	Lesina	info@lesina.hr

Silberne Olive



Nr.	Produktname	Preis (€/l)	Produzent	Info
20	Gasull	7.50	Moli d'oli Gasull S.L.	felixgasull@felixgasull.com
38	MB Cerasuola	48.50	Azienda Fontanasalsa di Burgarella Maria Caterina	info@fontanasalsa.it
67	CLADIVM	8.00	Aroden, S.A.T.	administracion@aroden.com
73	Ekstia dorisko djeno dje «VANJA»	46.44	Vanja Dujc	vanjadujc@volja.net
74	Le Magnolie, Olio extra vergine d'oliva BIO e DOP	14.00	Le Magnolie	lemagnolie@tin.it
78	Titone DOP Valli Trapanesi da Agricoltura Biologica	42.00	Azienda Agricola Biologica Titone	info@titone.it
95	Mandranova Etichetta Verde	22.00	Azienda Agricola Mandranova	mandranova@enter.it
101	La Laguna de Fuente de Piedra	12.00	SAT El Labrador No 8064	extravirgen@satlabrador.com

AWARD 2008

17 hochwertige Olivenöle erhielten zudem die Auszeichnung Award 2008. Angaben zu den Ölen, den Produzenten und Preisen finden Sie unter www.oliveoilaward.ch.