

Olivolja (extra virgin)



Ica Basic



Itigo Decarlo



Zeta Toscano IGP Fruttato



Coop Fruttato



Favorit



Fontana Classico



Eldorado



Gaea Kalamata



Garant Eko



Primadonna



Fontana Sitia



Zeta Classico



Monini Delicato

Konsumentkontakt	ica.se	itigo.se	zeta.se	coop.se	citygross.se	fontana.se	axfood.se	haugen-gruppen.se	axfood.se	lidl.se	fontana.se	zeta.se	delitea.se
------------------	--------	----------	---------	---------	--------------	------------	-----------	-------------------	-----------	---------	------------	---------	------------

Cirkapris per liter (kr)	46	440	310	96	64	80	48	146	110	55	190	100	107
--------------------------	----	-----	-----	----	----	----	----	-----	-----	----	-----	-----	-----

PRODUKTINFORMATION

Ursprung oliver	Spanien	Italien	Italien	Spanien	EU	Spanien	Spanien	Grekland	Italien	EU	Grekland	EU	EU
Egenskaper enligt tillverkaren	-	Distinkt pepprig med balanserad beska.	Kraftfull smak. Tufft pepprig.	Smakstyrka: 3,5 av 5.	Rund smak med en aning pepprighet.	Mindre intensiv, pepprig och fruktig.	-	Välbalanserad med unik pepprighet.	Fruktig och len.	-	Mycket fruktig, intensiv och pepprig.	Mild och lätt fruktig.	-

UTVALDA MÄTVÄRDEN FRÅN TESTET

Polyfenoler mg/kg	557	552	434	431	402	389	384	333	311	305	284	257	252
-------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Sensorisk analys (skala 0 till 10 där 10 är mycket fruktig, bitter och skarp):

- fruktig	5,0	5,5	5,1	4,7	4,6	4,5	4,9	4,8	4,6	4,6	4,8	4,7	4,9
- bitter	3,8	4,3	3,5	3,2	3,2	2,7	3,7	2,9	2,8	2,9	2,7	3,0	3,0
- skarp	3,6	4,2	4,0	2,9	2,9	3,1	3,0	3,2	2,8	3,2	2,6	2,4	3,0
- klassning	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin	Extra virgin

Kommentar

Högst halt polyfenoler. Mer bitter. Billigast.

Hög halt polyfenoler. Mest fruktig, bitter och skarp. Dyrast.

Dyr olja med något skarpare smak.

Benämns "fruttato" men ej fruktigare än någon annan.

Mindre fruktig.

Minst fruktig och minst bitter.

Mer bitter.

Relativt dyr olja som inte sticker ut smakmässigt.

Mindre fruktig.

Mindre fruktig.

Lägre halt av polyfenoler. Minst bitter och mindre skarp.

Lägre halt av polyfenoler. Minst skarp smak.

Lägst halt av polyfenoler.