

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - 📞 +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

**CERTIFICATO
DI QUALITÀ**

**QUALITY
CERTIFICATE**

Olio Extra Vergine di Oliva

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extra vergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo.
 Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- **Zona di produzione:** Italia
- **Altimetria:** 200-500 mt. s.l.m.
- **Varietà di olive utilizzate:** Nocellara del Belice, Cerasuola, Coratina, Biancolilla, Gentile, Leccino, Peranzana
- **Periodo di raccolta:** ottobre - novembre - dicembre
- **Metodo di raccolta:** manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- **Profumo:** fruttato delicato
- **Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino, riflessi di verde, profumo delicato, sapore di mandorla dolce e fresca
- **Retrogusto:** leggero amaro e piccante
- **Abbinamento in cucina:** essendo molto delicato e dolce si abbina molto bene a tutto il pasto, in particolare con pesce, carni bianche e verdure bollite

Valori all'atto della produzione soggetti a variazione nel tempo e alla modalità di conservazione

Extra virgin olive oil 100% italian cold pressing. Made with freshly harvested olive.

- **Production area:** Italy
- **Altitude:** 200-500 mt above sea-level
- **Olive's variety:** Nocellara del Belice, Cerasuola, Coratina, Biancolilla, Gentile, Leccino, Peranzana
- **Harvest time:** October, November, December
- **Method of collection:** by hand and pressing into the following 24 hours
- **Aroma:** fruity and mild
- **Organoleptic properties:** straw yellow color, green reflexes, mild aroma, taste of sweet and fresh almond
- **Aftertaste:** a bit bitter and spicy
- **Pairings:** the mild aroma of this oil is perfect with all kind of food, especially with fish, poultry and boiled vegetables

Values valid at the time of production subject to changes over time and to the method of conservation

Intensità / Intensity



Descrizione campione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
 Etichetta: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PROD. 2024/2025

Risultati delle prove

CULTIVAR	NOCELLARA DEL BELICE - CERASUOLA - CORATINA BIANCOLILLA - GENTILE - LECCINO - PERANZANA		
	RESULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.18	%	≤ 0,80
Numero di Perossidi	7.9	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.66		< 2.50
K268	0.11		≤ 0.22
Delta K	-0.007		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.2		
Campesterolo	2.6		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.7		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.0		
β - Sitosterolo	79.8		
Sitostanolo	0.5		
Δ - 5 Avenasterolo	13		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	1.0		
Δ - 7 Stigmastanolo	0.3		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	0.7		
β - Sitosterolo Apparente	95.3		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	3.0	Mg/kg	≤ 4.5
Steroli Totali	1320	Mg/kg	≥ 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	282	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	<3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	<3	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	89	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	54	Mg/Kg	
Lignani	16	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	17	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	4	Mg/Kg	