

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
Monocultivar Coratina*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

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

- *Zona di produzione:* Puglia
- *Altimetria:* 100-300 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Coratina
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Caratteristiche organolettiche:* colore verde-giallo, profumo forte intenso
- *Retrogusto:* amaro piccante forte con sentori di oliva acerba e carciofo
- *Abbinamento in cucina:* si abbina molto bene con tutti piatti dal gusto forte come minestrone e carne alla brace

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

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

- *Production area:* Puglia
- *Altitude:* 100-300 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Coratina
- *Harvest time:* October, November, December
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* green-yellow color, intense aroma
- *Aftertaste:* very bitter and spicy with artichoke notes
- *Pairings:* grilled meat and minestrone

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

MONOCULTIVAR	CORATINA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.20	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	5.7	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	2.02		< 2.50
K268	0.205		< 0.22
Delta K	-0.001		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.2		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilencolestero	0.2		
Campesterolo	3.2		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.6		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	84.4		
Sitostanolo	0.9		
Δ - 5 Avenasterolo	7.8		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.8		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.5		
β - Sitosterolo Apparente	95		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	2.5		≤ 4.5
Steroli Totali	1031	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	846	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	4	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	159	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	208	Mg/Kg	
Lignani	80	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	135	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	61	Mg/Kg	