

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*  
**DENOCCIOLATO**  
*Monocultivar Nocellara del Belice*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLITE  
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extra vergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo e **DENOCCIOLATO** "monocultivar Nocellara del Belice". Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- **Zona di produzione:** Sicilia
- **Altimetria:** 100-400 mt. s.l.m.
- **Varietà di olive utilizzate:** Nocellara del Belice
- **Periodo di raccolta:** ottobre - novembre - dicembre
- **Metodo di raccolta:** manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- **Caratteristiche organolettiche:** colorazione che varia dal giallo al verde intenso, profumo delicato ma intenso
- **Retrogusto:** : leggermente piccante, con sentori di pomodoro secco, oliva e mandorla
- **Abbinamento in cucina:** adatto a piatti delicati, in quanto manca il sapore legnoso del nocciolo, mentre si può apprezzare il gusto delicato della sola polpa

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

*Extra virgin olive oil 100% italian cold pressing and PITTED "monocultivar Nocellara del Belice". Made with freshly harvested olive.*

- **Production area:** Sicilia
- **Altitude:** 100-400 mt above sea-level
- **Olive's variety:** Nocellara del Belice
- **Harvest time:** October, November, December
- **Method of collection:** by hand and pressing into the following 24 hours
- **Organoleptic properties:** color that varies from yellow to deep green, mild but intense aroma
- **Aftertaste:** lightly spicy, with dry tomatoes, olive and almond aromas
- **Pairings:** ideal for delicate dishes, as it lacks the woody notes of the pit, allowing the refined flavor of the pulp to shine through

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	NOCELLARA DEL BELICE		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
<b>DETERMINAZIONE</b>			
Acidità (% di acido Oleico)	0.18	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.5	Meq O/Kg.	< 20
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>			
K232	1.64		< 2.50
K268	0.115		< 0.22
Delta K	-0.004		< 0.01
<b>FRAZIONE STEROLICA</b>			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.1		
Campesterolo	3.2		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.7		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	83.5		
Sitostanolo	0.5		
Δ - 5 Avenasterolo	8.8		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.8		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.3		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	0.8		
β - Sitosterolo Apparente	94.7		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	1.5		≤ 4.5
Steroli Totali	1221	Mg/kg	> 1000
<b>BIOFENOLI</b>			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	480	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	4	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	4	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	173	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	86	Mg/Kg	
Lignani	36	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	47	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	10	Mg/Kg	