

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. 2025/2026

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	CORATINA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.26	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	6.8	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.65		< 2.50
K268	0.14		< 0.22
Delta K	-0.003		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolesterolo	0.3		
Campesterolo	3.1		≤ 4.0
Campestanolo	0.2		
Stigmasterolo	1.3		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	82.8		
Sitostanolo	0.9		
Δ - 5 Avenasterolo	8.5		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.6		
Δ - 7 Stigmastanolo	0.3		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	0.6		
β - Sitosterolo Apparente	93.9		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	2.2		≤ 4.5
Steroli Totali	1075	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	425	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)	151	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	81	Mg/Kg	
Lignani	36	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	65	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	41	Mg/Kg	