

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
- *Altimetry:* 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. 2025/2026

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	NOCELLARA DEL BELICE		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.14	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	6.9	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.67		< 2.50
K268	0.12		< 0.22
Delta K	-0.003		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		< 0.5
Brassicasterolo	ND		< 0.1
24 - Metilcolestero	0.2		
Campesterolo	3.5		< 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.9		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	84.4		
Sitostanolo	0.5		
Δ - 5 Avenasterolo	7.7		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.8		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	0.5		
β - Sitosterolo Apparente	94.5		≥ 93.00
Eritrodiolo+Uvaolo	2.9		< 4.5
Steroli Totali	839	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	331	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	5	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	3	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	118	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	63	Mg/Kg	
Lignani	44	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	21	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	5	Mg/Kg	