

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

- *Zona di produzione:* Italia
- *Altimetria:* 100 - 500 mt. s.l.m.
- *Varieta di olive utilizzate:* Leccino, Biancolilla, Cerasuola, Coratina
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Profumo:* fruttato forte di oliva verde
- *Caratteristiche organolettiche:* colore verde intenso con riflessi giallo oro, al palato si presenta amaro-piccante con chiaro ricordo al frutto appena colto
- *Retrogusto:* sensori di carciofo e cardo
- *Abbinamento in cucina:* olio dal gusto forte si abbina in particolare a piatti dal gusto deciso

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

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

- *Production area:* Italy
- *Altimetry:* 100-500 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Leccino, Biancolilla, Cerasuola, Coratina
- *Harvest time:* October, November, December
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Aroma:* strong fruity
- *Organoleptic properties:* intense green color, gold reflexes
- *Aftertaste:* bitter and spicy with artichoke, green olive and thistle notes
- *Pairings:* oil with a bold flavor, it can be paired particularly well with dishes that have strong and robust taste

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

CULTIVAR	LECCINO - BIANCOLILLA - CERASUOLA - CORATINA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.25	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	8.7	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.95		≤ 2.50
K268	0.107		≤ 0.22
Delta K	-0.007		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.2		
Campesterolo	2.1		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.6		< Camp
Δ - 7 Campesterolow	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	78.8		
Sitostanolo	0.5		
Δ - 5 Avenasterolo	14.3		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.8		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.3		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	1.1		
β - Sitosterolo Apparente	95.5		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	1.1		≤ 4.5
Steroli Totali	1465	Mg/kg	≥ 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	323	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)	52	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	56	Mg/Kg	
Lignani	75	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	48	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	14	Mg/Kg	