

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

- *Zona di produzione:* Abruzzo
- *Altimetria:* 200-500 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Gentile
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Profumo:* fruttato, dolce e delicato
- *Caratteristiche organolettiche:* colore giallo paglierino con riflessi di verde, profumo delicato, sapore di mandorla dolce e fresca
- *Retrogusto:* dolce e delicato
- *Abbinamento in cucina:* essendo molto delicato e dolce si abbina molto bene a tutto il pasto, in particolare pesce, carni bianche e verdure bollite
- *Ideale per lo svezamento*

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

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

- *Production area:* Abruzzo
- *Altimetry:* 200-500 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Gentile
- *Harvest time:* October, November, December
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* straw yellow color, green reflexes, mild aroma
- *Aftertaste:* sweet and mild with almond notes
- *Pairings:* the mild aroma of this oil is perfect with all kinds of light dishes, especially with fish, poultry, and boiled vegetables

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	GENTILE		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.54	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	9.1	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.73		< 2.50
K268	0.10		< 0.22
Delta K	- 0.001		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.1		
Campesterolo	2.9		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	1.4		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.0		
β - Sitosterolo	79.9		
Sitostanolo	0.8		
Δ - 5 Avenasterolo	10.9		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.9		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.5		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	1.4		
β - Sitosterolo Apparente	93.5		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	1.9		≤ 4.5
Steroli Totali	1687	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	178	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	6	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	35	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	51	Mg/Kg	
Lignani	26	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	14	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	5	Mg/Kg	