

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

INTENSITÀ ●●●●●

CLASSICO

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

- Zona di produzione: Italia
- Altimetria: 200-500 mt. s.l.m.
- Varietà di olive utilizzate: Nocellara del Belice, Cerasuola, Coratina, Biancolilla, Gentile, Leccino, Peranzana
- Periodo di raccolta: ottobre - novembre - dicembre
- Metodo di raccolta: manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- Profumo: fruttato delicato
- Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, riflessi di verde, profumo delicato, sapore di mandorla dolce e fresca
- Retrogusto: leggero amaro e piccante
- Abbinamento in cucina: essendo molto delicato e dolce si abbina molto bene a tutto il pasto, in particolare con pesce, carni bianche e verdure bollite

VALORI ALL'ATTO DELLA PRODUZIONE SOGGETTI A VARIAZIONE NEL TEMPO E ALLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

CULTIVAR	NOCELLARA DEL BELICE - CERASUOLA - CORATINA BIANCOLILLA - GENTILE - LECCINO - PERANZANA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.18	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.9	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.66		≤ 2.50
K268	0.11		≤ 0.22
Delta K	- 0.007		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Eritrodiole+Uvaolo	3.0	Mg/kg	≤ 4.5
Steroli Totali	1320	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	282	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)	89	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	54	Mg/Kg	
Lignani	16	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	17	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	4	Mg/Kg	

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

INTENSITÀ ●●●●●

BIOLOGICO

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

- Zona di produzione: Italia
- Altimetria: 300-500 mt. s.l.m.
- Varietà di olive utilizzate: Cerasuola, Biancolilla.
- Periodo di raccolta: ottobre - novembre.
- Metodo di raccolta: manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- Caratteristiche organolettiche: colore verde chiaro, profumo delicato, sapore di erbe e verdure.
- Retrogusto: fresco e leggermente piccante
- Abbinamento in cucina: grazie alla sua struttura e al profilo equilibrato, si abbina perfettamente a piatti come risotti alle erbe, zuppe di legumi, carni bianche arrosto e verdure grigliate.

VALORI ALL'ATTO DELLA PRODUZIONE SOGGETTI A VARIAZIONE NEL TEMPO E ALLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

CULTIVAR	CERASUOLA - BIANCOLILLA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.18	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.3	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.76		≤ 2.50
K268	0.117		≤ 0.22
Delta K	- 0.005		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Eritrodiole+Uvaolo	4.0	Mg/kg	≤ 4.5
Steroli Totali	1260	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	297	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)	104	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	66	Mg/Kg	
Lignani	17	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	23	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	7	Mg/Kg	

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

BIANCOLLILLA

INTENSITÀ ●●●●●●

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

- Zona di produzione: Sicilia
- Altimetria: 100-400 mt. s.l.m.
- Varietà di olive utilizzate: Biancollilla
- Periodo di raccolta: ottobre - novembre - dicembre
- Metodo di raccolta: manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, profumo dolce medio
- Retrogusto: amaro piccante medio con sentori di carciofo e pomodoro
- Abbinamento in cucina: proprio per i sentori principali si abbina magnificamente a tutti i piatti di verdura e condimenti

VALORI ALL'ATTO DELLA PRODUZIONE SOGGETTI A VARIAZIONE NEL TEMPO E ALLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

MONOCULTIVAR	BIANCOLLILLA		
DETERMINAZIONE	RISULTATO	U. M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.19	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	9.3	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.87		≤ 2.50
K268	0.11		≤ 0.22
Delta K	- 0.005		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Eritrodioleolo+Uvaolo	3.3		≤ 4.5
Steroli Totali	1301	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Poliifenoli Tot. (Ac.Gallico)	291	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)	96	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p. HPEA-EDA)	62	Mg/Kg	
Lignani	16	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	30	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p. HPEA-EA)	7	Mg/Kg	

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PERANZANA

INTENSITÀ ●●●●●●

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

- Zona di produzione: Puglia
- Altimetria: 100-300 mt. s.l.m.
- Varietà di olive utilizzate: Peranzana
- Periodo di raccolta: ottobre - novembre - dicembre
- Metodo di raccolta: manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato medio
- Retrogusto: amaro piccante medio con sentori di mandorla e mela
- Abbinamento in cucina: si abbina molto bene a tutto il pasto in particolare con insalate, verdure bollite, e pasta con condimenti delicati

VALORI ALL'ATTO DELLA PRODUZIONE SOGGETTI A VARIAZIONE NEL TEMPO E ALLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

MONOCULTIVAR	PERANZANA		
DETERMINAZIONE	RISULTATO	U. M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.24	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	8.3	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	2.04		≤ 2.50
K268	0.15		≤ 0.22
Delta K	- 0.004		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Eritrodioleolo+Uvaolo	2.3		≤ 4.5
Steroli Totali	1001	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Poliifenoli Tot. (Ac.Gallico)	574	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	4	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	170	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p. HPEA-EDA)	140	Mg/Kg	
Lignani	25	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	54	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p. HPEA-EA)	22	Mg/Kg	