

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

- *Zona di produzione:* Molise
- *Altimetria:* 400-600 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Leccino
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Caratteristiche organolettiche:* colore verde scuro, profumo intenso
- *Retrogusto:* amaro piccante medio con sentori di erbe aromatiche e carciofo
- *Abbinamento in cucina:* il suo gusto fruttato lo rende adatto a carni e pesci alla griglia e zuppe di legumi

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

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

- *Production area:* Molise
- *Altmetry:* 400-600 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Leccino
- *Harvest time:* October, November, December
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* deep green color, intense aroma
- *Aftertaste:* medium bitter and spicy with aromatics herb and artichoke aroma
- *Pairings:* grilled fish and meet and legumes soups

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	LECCINO		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.15	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	9.0	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.76		< 2.50
K268	0.11		< 0.22
Delta K	- 0.001		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.2		
Campesterolo	3.0		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.9		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.0		
β - Sitosterolo	79.5		
Sitostanolo	1.2		
Δ - 5 Avenasterolo	11.4		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.9		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.4		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	1.3		
β - Sitosterolo Apparente	94		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	1.8		≤ 4.5
Steroli Totali	1288	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	271	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)	33	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	41	Mg/Kg	
Lignani	52	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	33	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	11	Mg/Kg	