

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

*Olio Extravergine di Oliva
Monocultivar Biancolilla*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo "monoculturale Biancolilla". Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- *Zona di produzione:* Sicilia
- *Altimetria:* 100-400 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Biancolilla
- *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

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

- *Production area:* Sicilia
- *Altitude:* 100-400 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Biancolilla
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* straw yellow color, medium mild aroma
- *Aftertaste:* medium bitter and spicy with tomatoes and artichoke notes
- *Combination in kitchen:* all kind of vegetables

Values valid at the time of production subject to changes over time and to the method of conservation



Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2023/2024

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	BIANCOLILLA		
DETERMINAZIONE	RISULTATO	U.M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.28	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	11.8	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.67		≤ 2.50
K268	0.11		≤ 0.22
Delta K	- 0.002		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.22		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolesterolo	0.11		
Campesterolo	2.45		≤ 4.0
Campestanolo	0.12		
Stigmasterolo	0.58		< Camp
Δ -7 Campesterolo	0.08		
Δ -5,23 Stigmastanediolo	0.02		
Clerosterolo	0.73		
β - Sitosterolo	80.32		
Sitostanololo	0.6		
Δ - 5 Avenasterolo	13.51		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.71		
Δ - 7 Stigmastanololo	0.28		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.5		
β - Sitosterolo Apparente	95.0		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	2.52		≤ 4.5
Steroli Totali	1125	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	4		Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	6.3	Mg/Kg	75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri	22.5		Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.01	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	734	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.4	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.5	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	56.3	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	60.5	Mg/Kg	
Lignani	24.2	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	19.2	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	55.2	Mg/Kg	

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

*Olio Extravergine di Oliva
Monocultivar Coratina*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo "monoculturale Coratina". Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- *Zona di produzione:* Puglia
- *Altimetria:* 100-300 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Coratina
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Caratteristiche organolettiche:* colore verde-giallo, profumo forte intenso
- *Retrogusto:* amaro piccante forte con sentori di oliva acerba e carciofo
- *Abbinamento in cucina:* si abbina molto bene con tutti i piatti dal gusto forte come minestrone e carne alla brace

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

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

- *Production area:* Puglia
- *Altometry:* 100-300 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Coratina
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* green-yellow color, intense aroma
- *Aftertaste:* very bitter and spicy with artichoke notes
- *Combination in kitchen:* grilled meet and minestrone

Values valid at the time of production subject to changes over time and to the method of conservation



Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2023/2024

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	CORATINA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.20	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	2.2	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.52		≤ 2.50
K268	0.16		≤ 0.22
Delta K	-0.003		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.01		≤ 0.1
24 - Metilencolestero	0.10		
Campesterolo	3.0		≤ 4.0
Campestanolo	0.2		
Stigmasterolo	0.6		< Camp
Δ -7 Campesterolo	0.1		
Δ -5,23 Stigmastanediole	0.00		
Clerosterolo	1.0		
β - Sitosterolo	86.4		
Sitostanololo	1.2		
Δ - 5 Avenasterolo	5.8		
Δ - 5,24 Stigmastanediole	0.9		
Δ - 7 Stigmastanololo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.3		
β - Sitosterolo Apparente	95.3		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaole	1.9		< 4.5
Steroli Totali	1125	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)			Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	2.7	Mg/Kg	75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri			Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.005	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	888	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	1.0	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	2.0	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	111	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	115	Mg/Kg	
Lignani	75	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	125	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	71	Mg/Kg	

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

*Olio Extravergine di Oliva
Monocultivar Gentile*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine 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
- *Combination in kitchen:* the mild arome of this oil is perfect with all kind of food, 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

Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2023/2024

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	GENTILE		
	RESULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.24	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	5.6	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.71		≤ 2.50
K268	0.10		≤ 0.22
Delta K	0.00		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolesterolo	0.2		
Campesterolo	2.8		≤ 4.0
Campestanolo	0.7		
Stigmasterolo	0.73		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.15		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	0.9		
β - Sitosterolo	91.2		
Sitostanololo	0.74		
Δ - 5 Avenasterolo	12.7		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.67		
Δ - 7 Stigmastanololo	0.36		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.94		
β - Sitosterolo Apparente	92.71		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	1.54		< 4.5
Steroli Totali	1351	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	5.0		Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	8.9	Mg/Kg	75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri	22.5		Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.00	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	364	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.5	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.3	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	56.8	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	61.3	Mg/Kg	
Lignani	24.00	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	19.7	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	56.5	Mg/Kg	



Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

*Olio Extravergine di Oliva
Monocultivar Leccino*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine 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
- *Altimetry:* 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
- *Combination in kitchen:* 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



Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2023/2024

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	LECCINO		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.26	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	9.5	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.86		≤ 2.50
K268	0.12		≤ 0.22
Delta K	0.003		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.18		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilencolestero	0.24		
Campesterolo	3.0		≤ 4.0
Campestanolo	0.11		
Stigmasterolo	1.31		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.14		
Δ - 5,23 Stigmastanediole	0.00		
Clerosterolo	0.85		
β - Sitosterolo	80.15		
Sitostanololo	0.89		
Δ - 5 Avenasterolo	1.98		
Δ - 5,24 Stigmastanediole	0.54		
Δ - 7 Stigmastanololo	0.34		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	1.03		
β - Sitosterolo Apparente	93.2		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaole	1.0		< 4.5
Steroli Totali	1621	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	22.31	Mg/Kg	Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)			75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri			Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.003	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	239	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.4	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	56.8	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	63.1	Mg/Kg	
Lignani	4.5	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	0.0	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	0.0	Mg/Kg	

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

*Olio Extravergine di Oliva
Monocultivar Peranzana*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo "monoculturale 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

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

- *Production area:* Puglia
- *Altimetry:* 100-300 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Peranzana
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* straw yellow color, green reflexes, medium fruity aroma
- *Aftertaste:* medium bitter and spicy with almond and apple notes
- *Combination in kitchen:* salad, vegetables and pasta with soft seasoning

Values valid at the time of production subject to changes over time and to the method of conservation



Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2023/2024

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	PERANZANA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.19	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	2.1	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.73		≤ 2.50
K268	0.15		≤ 0.22
Delta K	- 0.003		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.01		≤ 0.1
24 - Metilencolestero	0.1		
Campesterolo	3.0		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.5		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.2		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	85.7		
Sitostanolo	1.3		
Δ - 5 Avenasterolo	6.4		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.8		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.6		
β - Sitosterolo Apparente	94.2		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	1.8		< 4.5
Steroli Totali	1372	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG) Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG) Σ Metil + Etil Esteri	2.4	Mg/Kg	Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg 75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.004	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	953	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	1.0	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	2.4	Mg/Kg	
Decarbosimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	61.7	Mg/Kg	
Decarbosimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	172	Mg/Kg	
Lignani	86	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	115	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	82	Mg/Kg	

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

Olio Extravergine di Oliva
DENOCCIOLATO
Monocultivar Nocellara del Belice

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLITE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine 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
- **Combination in kitchen:** delicate dishes, because it miss the wooden taste of the pit, but it exalted the mild taste of the olive's pulp

Values valid at the time of production subject to changes over time and to the method of conservation



Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2023/2024

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	NOCELLARA DEL BELICE		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.18	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.6	Meq O/kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.47		≤ 2.50
K268	0.1		≤ 0.22
Delta K	- 0.001		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.14		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.1		
Campesterolo	2.8		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.7		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.05		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.02		
Clerosterolo	0.9		
β - Sitosterolo	86.06		
Sitostanololo	0.12		
Δ - 5 Avenasterolo	7.46		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.54		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.6		
β - Sitosterolo Apparente	95.24		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	2.42		< 4.5
Steroli Totali	1108	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)			Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	5.32	Mg/Kg	75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri			Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.01	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	868	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.5	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	60.9	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	67.5	Mg/Kg	
Lignani	26.0	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	20.8	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	60.8	Mg/Kg	