

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

- *Zona di produzione:* Italia
- *Altimetria:* 200-500 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* 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 intenso
- *Caratteristiche organolettiche:* l'olio si presenta torbido, con riflessi di verde, profumo intenso di oliva, sapore di mandorla dolce e fresca con sentori di verde
- *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 e verdure per un ottimo pinzimonio

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

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

- *Production area:* Italy
- *Altimetry:* 200-500 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Cerasuola, Coratina, Biancolilla, Gentile, Leccino, Peranzana
- *Harvest time:* October, November, December
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Aroma:* intense fruity
- *Organoleptic properties:* turbid with green reflexes, intense aroma, taste of sweet and fresh almond and green notes
- *Aftertaste:* a bit bitter and spicy
- *Pairings:* the mild aroma of this oil is perfect with all kind of food, especially with fish, poultry and raw 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

CULTIVAR	CERASUOLA - CORATINA - BIANCOLILLA - GENTILE - LECCINO - PERANZANA		
DETERMINAZIONE	RISULTATO	U.M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.15	%	≤ 0,80
Numero di Perossidi	7.6	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.76		< 2.50
K268	0.11		≤ 0.22
Delta K	-0.009		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.1		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.2		
Campesterolo	3.2		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.6		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	82.7		
Sitostanolo	0.5		
Δ - 5 Avenasterolo	9.7		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.9		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.3		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.6		
β - Sitosterolo Apparente	94.9		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	1.3	Mg/kg	≤ 4.5
Steroli Totali	1310	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	324	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)	111	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	66	Mg/Kg	
Lignani	51	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	26	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	6	Mg/Kg	