

Olio extra vergine 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
- *Altitude:* 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
- *Pairings:* 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

Intensità / Intensity



Descrizione campione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PROD. 2025/2026

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	PERANZANA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.20	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.8	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.92		< 2.50
K268	0.13		< 0.22
Delta K	- 0.004		< 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.2		≤ 0.5
Brassicasterolo	ND		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.1		
Campesterolo	2.9		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.7		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	ND		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	ND		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	81.6		
Sitostanolo	0.6		
Δ - 5 Avenasterolo	10.6		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.9		
Δ - 7 Stigmastenolo	03		≤ 0.5
Δ - 7 Avenasterolo	0.9		
β - Sitosterolo Apparente	94.8		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	2.5		≤ 4.5
Steroli Totali	1077	Mg/kg	> 1000
BIOFENOLI			
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	466	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	4	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	136	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	127	Mg/Kg	
Lignani	41	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	48	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	16	Mg/Kg	