

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

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine 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:*
 cerasuolo - 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

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

- *Production area:* Italy
- *Altitude:* 200-500 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Cerasulo, Biancolilla, Gentile, Leccino and Peranzana
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Aroma:* fruity and mild
- *Organoleptic properties:* straw yellow color, green reflexes, mild aroma, taste of sweet and fresh almond
- *Aftertaste:* a bit bitter and spicy
- *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

CULTIVAR	CERASUOLO - BIANCOLILLA - GENTILE - LECCINO - PERANZANA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.26	%	≤ 0,80
Numero di Perossidi	11.6	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.85		< 2.50
K268	0.13		< 0.22
Delta K	- 0.004		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		< 0.5
Brassicasterolo	0.07		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.22		
Campesterolo	2.9		≤ 4.0
Campestanolo	0.19		
Stigmasterolo	1.0		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.3		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	0.9		
β - Sitosterolo	85.41		
Sitostanolo	0.6		
Δ - 5 Avenasterolo	10.4		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	1.1		
Δ - 7 Stigmasterolo	0.5		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.3		
β - Sitosterolo Apparente	97.14		> 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	5.3	Mg/kg	< 4.5
Steroli Totali	2732	Mg/kg	> 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	6.2		
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	5.9	Mg/Kg	Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri	20.2		<wΣ MEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
			Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.006	ppm	< 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	900	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.5	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.6	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	58.4	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	60.2	Mg/Kg	
Lignani	24.5	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	19.3	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	55.5	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
Fruttato*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine di oliva italiano 100%: olio spremitura a freddo "fruttato". Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- Zona di produzione: Italia
- Altimetria: 100 - 500 mt. s.l.m.
- Varieta di olive utilizzate: cerasuolo - coratina
- Periodo di raccolta: ottobre - novembre - dicembre
- Metodo di raccolta: manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- Profumo: fruttato forte di oliva verde
- Caratteristiche organolettiche: colore verde intenso con riflessi giallo oro, al palato si presenta amaro-piccante con chiaro ricordo al frutto appena colto
- Retrogusto: sensori di carciofo e cardo
- Abbinamento in cucina: olio dal gusto forte si abbina in particolare a piatti dal gusto deciso

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

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

- Production area: Italy
- Altimetry: 100-500 mt above sea-level
- Olive's variety: Cerasulo, Coratina
- Harvest time: october, november, december
- Method of collection: by hand and pressing into the following 24 hours
- Aroma: strong fruity
- Organoleptic properties: intense green color, gold reflexes
- Aftertaste: bitter and spicy with artichoke, green olive and thistle 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

CULTIVAR	CERASUOLO - CORATINA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.23	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	10.5	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.63		≤ 2.50
K268	0.11		≤ 0.22
Delta K	- 0.002		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.18		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.14		
Campesterolo	2.8		≤ 4.0
Campestanolo	0.12		
Stigmasterolo	0.6		< Camp
Δ -7 Campesterolow	0.3		
Δ -5,23 Stigmastanediolo	0.03		
Clerosterolo	0.9		
β - Sitosterolo	82.38		
Sitostanolo	1.60		
Δ - 5 Avenasterolo	9.15		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.6		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.8		
β - Sitosterolo Apparente	95.79		> 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	2.4		≤ 4.5
Steroli Totali	1666	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	5.3		Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	6.45	Mg/Kg	75 mg/kg <w>ΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri	4		Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.001	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	942	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.7	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.4	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH- EDA)	62.2	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	67.6	Mg/Kg	
Lignani	26.0	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	21	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	60.7	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
Mosto*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine 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:* cerasuolo - 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:* Cerasulo, Biancolilla, Gentile, Leccino and Peranzana
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Aroma:* intense fruity
- *Organoleptic properties:* turbid withgreen reflexes, intense aroma, taste of sweet and fresh almond and green notes
- *Aftertaste:* a bit bitter and spicy
- *Combination in kitchen:* the mild arome of this oil is perfect with all kind of food, expecially with fish, poultry and raw 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

CULTIVAR	CERASUOLO - BIANCOLILLA - GENTILE - LECCINO - PERANZANA		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.26	%	≤ 0,80
Numero di Perossidi	11.6	Meq O/Kg.	< 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.85		< 2.50
K268	0.13		< 0.22
Delta K	- 0.004		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		< 0.5
Brassicasterolo	0.07		≤ 0.1
24 - Metilcolestero	0.22		
Campesterolo	2.9		≤ 4.0
Campestanolo	0.19		
Stigmasterolo	1.0		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.3		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	0.9		
β - Sitosterolo	85.41		
Sitostanolo	0.6		
Δ - 5 Avenasterolo	10.4		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	1.1		
Δ - 7 Stigmasterolo	0.5		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.3		
β - Sitosterolo Apparente	97.14		> 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	5.3	Mg/kg	< 4.5
Steroli Totali	2732	Mg/kg	> 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	6.2		Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	5.9	Mg/Kg	75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri	20.2		Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.006	ppm	< 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	900	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.5	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.6	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	58.4	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	60.2	Mg/Kg	
Lignani	24.5	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	19.3	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	55.5	Mg/Kg	