

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](mailto:info@oliodesiderio.com)  
[www.oliodesiderio.com](http://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 "monocultur 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 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 "monocultur Coratina". Made with freshly harvested olive.*

- *Production area:* Puglia
- *Altimetry:* 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		
	RESULTATO	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 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	1.0		
β - Sitosterolo	86.4		
Sitostanololo	1.2		
Δ - 5 Avenasterolo	5.8		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.9		
Δ - 7 Stigmastanololo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.3		
β - Sitosterolo Apparente	95.3		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	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-tirololo (3,4 DHPEA)	1.0	Mg/Kg	
Tirosololo (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	