

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
- **Altometry:** 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	