

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
<b>DETERMINAZIONE</b>			
Acidità (% di acido Oleico)	0.18	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.6	Meq O/kg.	≤ 20
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>			
K232	1.47		≤ 2.50
K268	0.1		≤ 0.22
Delta K	- 0.001		≤ 0.01
<b>FRAZIONE STEROLICA</b>			
Colesterolo	0.14		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolesterolo	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
Eritrodioleolo+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	