

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 Stigmasteroleno	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	