

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-tirololo (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 | |