

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 Gentile*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE  
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo "monoculturale Gentile". Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- *Zona di produzione:* Abruzzo
- *Altimetria:* 200-500 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Gentile
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Profumo:* fruttato, dolce e delicato
- *Caratteristiche organolettiche:* colore giallo paglierino con riflessi di verde, profumo delicato, sapore di mandorla dolce e fresca
- *Retrogusto:* dolce e delicato
- *Abbinamento in cucina:* essendo molto delicato e dolce si abbina molto bene a tutto il pasto, in particolare pesce, carni bianche e verdure bollite
- *Ideale per lo svezamento*

Valori all'atto della produzione soggetti a variazione nel tempo e alla modalità di conservazione

Extra virgin olive oil 100% italian cold pressing "monoculturale Gentile". Made with freshly harvested olive.

- *Production area:* Abruzzo
- *Altimetry:* 200-500 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Gentile
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* straw yellow color, green reflexes, mild aroma
- *Aftertaste:* sweet and mild with almond notes
- *Combination in kitchen:* the mild arome of this oil is perfect with all kind of food, especially with fish, poultry and boiled vegetables

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	GENTILE		
	RESULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.24	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	5.6	Meq O/Kg.	≤ 20
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>			
K232	1.71		≤ 2.50
K268	0.10		≤ 0.22
Delta K	0.00		≤ 0.01
<b>FRAZIONE STEROLICA</b>			
Colesterolo	0.3		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolesterolo	0.2		
Campesterolo	2.8		≤ 4.0
Campestanolo	0.7		
Stigmasterolo	0.73		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.15		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	0.9		
β - Sitosterolo	91.2		
Sitostanolo	0.74		
Δ - 5 Avenasterolo	12.7		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.67		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.36		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.94		
β - Sitosterolo Apparente	92.71		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	1.54		< 4.5
Steroli Totali	1351	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	5.0		Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)	8.9	Mg/Kg	75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri	22.5		Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.00	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	364	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.5	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.3	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	56.8	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	61.3	Mg/Kg	
Lignani	24.00	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	19.7	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	56.5	Mg/Kg	

