

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 Leccino*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE  
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

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

- *Zona di produzione:* Molise
- *Altimetria:* 400-600 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Leccino
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Caratteristiche organolettiche:* colore verde scuro, profumo intenso
- *Retrogusto:* amaro piccante medio con sentori di erbe aromatiche e carciofo
- *Abbinamento in cucina:* il suo gusto fruttato lo rende adatto a carni e pesci alla griglia e zuppe di legumi

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

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

- *Production area:* Molise
- *Altitude:* 400-600 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Leccino
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* deep green color, intense aroma
- *Aftertaste:* medium bitter and spicy with aromatics herb and artichoke aroma
- *Combination in kitchen:* grilled fish and meet and legumes soups

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	LECCINO		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.26	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	9.5	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.86		≤ 2.50
K268	0.12		≤ 0.22
Delta K	0.003		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.18		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilcolesterolo	0.24		
Campesterolo	3.0		≤ 4.0
Campestanolo	0.11		
Stigmasterolo	1.31		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.14		
Δ - 5,23 Stigmastanediole	0.00		
Clerosterolo	0.85		
β - Sitosterolo	80.15		
Sitostanolo	0.89		
Δ - 5 Avenasterolo	1.98		
Δ - 5,24 Stigmastanediole	0.54		
Δ - 7 Stigmastanolo	0.34		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	1.03		
β - Sitosterolo Apparente	93.2		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaole	1.0		< 4.5
Steroli Totali	1621	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG)	22.31	Mg/Kg	Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg
Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG)			75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg
Σ Metil + Etil Esteri			Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.003	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	239	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.4	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)	63.1	Mg/Kg	
Lignani	4.5	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	0.0	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	0.0	Mg/Kg	