

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
Monocultivar Peranzana*

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

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

- *Zona di produzione:* Puglia
- *Altimetria:* 100-300 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Peranzana
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Caratteristiche organolettiche:* colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato medio
- *Retrogusto:* amaro piccante medio con sentori di mandorla e mela
- *Abbinamento in cucina:* si abbina molto bene a tutto il pasto in particolare con insalate, verdure bollite, e pasta con condimenti delicati

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

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

- *Production area:* Puglia
- *Altimetry:* 100-300 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Peranzana
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* straw yellow color, green reflexes, medium fruity aroma
- *Aftertaste:* medium bitter and spicy with almond and apple notes
- *Combination in kitchen:* salad, vegetables and pasta with soft seasoning

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	PERANZANA		
DETERMINAZIONE	RISULTATO	U.M.	LIMITI
Acidità (% di acido Oleico)	0.19	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	2.1	Meq O/Kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.73		≤ 2.50
K268	0.15		≤ 0.22
Delta K	- 0.003		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.3		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.01		≤ 0.1
24 - Metilencolestero	0.1		
Campesterolo	3.0		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.5		< Camp
Δ - 7 Campesterolo	0.2		
Δ - 5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	1.1		
β - Sitosterolo	85.7		
Sitostanolo	1.3		
Δ - 5 Avenasterolo	6.4		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.8		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.6		
β - Sitosterolo Apparente	94.2		≥ 93.00
Eritrodiole+Uvaolo	1.8		< 4.5
Steroli Totali	1372	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG) Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG) Σ Metil + Etil Esteri	2.4	Mg/Kg	Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg 75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.004	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	953	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	1.0	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	2.4	Mg/Kg	
Decarbosimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	61.7	Mg/Kg	
Decarbosimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	172	Mg/Kg	
Lignani	86	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	115	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	82	Mg/Kg	