



TRADIZIONE DI QUALITÀ



WWW.OLEARIADELGARDA.COM



TRADIZIONE DI QUALITÀ

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 100% ITALIANO



L'olio così prodotto è il frutto di una scelta nel metodo di coltura delle piante di olivo. Quest'ultima a differenza di altre non vengono trattate con agenti chimici bensì con sistemi antiparassitari che rispettano il delicato equilibrio dell'ecosistema vegetale. La certificazione dell'organismo di controllo riconosciuto dalla CE, ne completano la qualità offrendo al consumatore più attento, un ottimo prodotto.

Das so produzierte Olivenöl ist das Ergebnis ausgewählter Kultivierungsmethoden von Olivenbäumen. Im Gegensatz zum traditionellen Anbau werden diese Olivenbäume nicht mit chemischen Mitteln behandelt. Stattdessen werden

Schädlingsbekämpfungssysteme eingesetzt, die das empfindliche Gleichgewicht des pflanzlichen Öko-Haushalts nicht zerstören. Das Zertifikat von der Genossenschaft für Biologischen Anbau, ein von der EG anerkannter Kontrollorgan, vervollständigen die Garantien für den Verbraucher, der beim Kauf von Olivenöl auf besondere Qualitätsprodukte achtet.

This product is the result of a precise choice in the method of olive trees growing. These, contrary to all the rest, are not in any way treated with the usual chemical agents but only with antiparasitic methods which fully respect the delicate "equilibrium" of the vegetative ecosystem. The CERTIFICATION, recognized by the E.U. authorities, guarantee its quality, thus offering the more exacting consumer an excellent product.

## SCHEDA TECNICA

### ESAME CHIMICO:

acidità libera in acido oleico (%):	0,67
determinazione del numero di perossidi (meq O2/Kg):	11,4
impurezze:	%
umidità:	%

### ANALISI ESAME GAS-CROMATOGRAFICO:

acido miristico:	%
acido miristoleico:	%
acido palmitico:	11,54 %
acido palmitoleico:	0,86 %
acido eptadecanoico:	0,05 %
acido eptadecenoico:	0,10 %
acido stearico:	2,31 %
acido oleico:	73,74 %
acido linoleico:	9,78 %
acido arachico:	0,40 %
acido eicosenoico:	0,32 %
acido linolenico:	0,63 %
acido beenico:	0,14 %
acido lignocerico:	0,07 %
trans-isomeri c18-1:	0,01 %
trans-isomeri c18-2 c18-3:	0,03 %

### ESAME SPETTROFOTOMETRICO NELL'ULTRAVIOLETTA:

assorbimento a 232 millimicrom (K 232):	2,089
assorbimento a 270 millimicrom (K 270):	0,136
Delta K:	0,000

### ANALISI FRAZIONE STEROLICA:

colesterolo:	%
brassicasterolo:	%
campesterolo:	%
stigmasterolo:	%
beta-sitosterolo:	%
delta-7-stigmastenolo:	%
eritrodiole + uvaiole:	%
steroli totali:	ppm
ECN42 diff.pratico-teor.	%
solventi clorurati:	ppm
cere c40-c46:	ppm
alcooli:	ppm

### IDROCARBURI DI NEOFORMAZIONE:

stigmasta 3-5 diene	ppm
---------------------	-----

### ESAME RICERCA PESTICIDI:

negativa

I valori sono da ritenersi indicativi in quanto soggetti a variazione fisiologica.

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIM. CARTONE	PZ. CONFEZIONE	PZ. STRATO	PZ. PALLET	COD. EAN	IVA
27IT	Olio ExtraVergine Biologico 100% Italiano	lt. 0,75	24,5 x 29 x 14,5 cm	6	26	78	8000201000016	04