



TRADIZIONE DI QUALITÀ



[WWW.OLEARIADELGARDA.COM](http://WWW.OLEARIADELGARDA.COM)



TRADIZIONE DI QUALITÀ

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLINE DEL LAGO 100% ITALIANO

È ottenuto da olive scelte fra le migliori varietà, colte manualmente e subito sottoposte alla frangitura. Le caratteristiche organolettiche riconosciute dai palati più sofisticati e la bassa acidità rendono quest'olio un condimento di alta qualità indicato, soprattutto crudo, per esaltare il gusto di molte pietanze.

Das native Olivenöl extra aus der Hügeln der See wird aus erlesenen Oliven der besten Sorten gewonnen. Sie werden in Handarbeit geerntet.

Der charakteristische Geschmack verwöhnt auch den anspruchsvollsten Gaumen. Der niedrige Säureanteil verleiht diesem Olivenöl seine feinfuchtig milde Würze, die



den Wohlgeschmack aller Speisen zusätzlich unterstreicht.

It is obtained from selected best quality olives, hand picked. Its organoleptic characteristics, easily recognized by refined palates, and its low duty make this oil a high quality dressing, especially when used raw, to enhance food favours.

## SCHEDA TECNICA

### ESAME CHIMICO:

acidità libera in acido oleico (%):	0,50
determinazione del numero di perossidi (meq O <sub>2</sub> /Kg):	10,7
impurezze:	%
umidità:	%

### ANALISI ESAME GAS-CROMATOGRAFICO:

acido miristico:	0,01 %
acido miristoleico:	%
acido palmitico:	11,91 %
acido palmitoleico:	0,90 %
acido eptadecanoico:	0,05 %
acido eptadecenoico:	0,11 %
acido stearico:	2,27 %
acido oleico:	73,43 %
acido linoleico:	9,77 %
acido arachico:	0,38 %
acido eicosenoico:	0,30 %
acido linolenico:	0,63 %
acido beenico:	0,13 %
acido lignocericico:	0,06 %
trans-isomeri c18-1:	0,01 %
trans-isomeri c18-2 c18-3:	0,03 %

### ESAME SPETTROFOTOMETRICO NELL'ULTRAVIOLETTA:

assorbimento a 232 millimicrom (K 232):	1,978
assorbimento a 270 millimicrom (K 270):	0,131
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
---------------------	-----

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
11IT	Olio ExtraVergine Colline del Lago 100% Italiano	lt. 0,75	28,5 x 23 x 19,2 cm	6	16	48	8000201000184	04