



TRADIZIONE DI QUALITÀ



WWW.OLEARIADELGARDA.COM



TRADIZIONE DI QUALITÀ

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA D.O.P.

La denominazione d'Origine Protetta definisce un prodotto di alta qualità. Si ottiene a seguito di una accurata selezione delle migliori varietà di olive, tipicamente coltivate nelle zone affacciate sul Lago di Garda. Le caratteristiche che contraddistinguono quest'olio sono il sapore delicato, la digeribilità e la leggerezza del gusto, che lo rendono uno dei migliori oli italiani. La certificazione da parte dell'Ente preposto, c.s.Q.a., avviene dopo una serie di esami chimici ed organolettici che ne determinano la qualità e la provenienza.



Die geschützte Herkunftsbezeichnung bezeichnet ein Produkt von außergewöhnlicher Qualität. Man erhält sie durch sorgfältige Auswahl der besten Olivensorten, die ausschließlich an den Hängen des Gardasees angebaut werden. Die herausragenden Charaktereigenschaften des nativen Olivenöls extra vom Gardasee sind der milde Geschmack, die hohe Bekömmlichkeit und fruchtige Eleganz. Sie machen den Garda D.O.P. zum anerkannt besten Olivenöl Italiens. Das Zertifikat der angegebenen Region "Garda" wird erst nach einer Reihe von chemischen und organoleptischen Prüfungen erteilt. Sie beschreiben zuverlässig Qualität und Herkunft.

The Denomination of Protected Origin identifies a product of high quality. It is obtained by an accurate selection of the best quality olives, hand picked from trees growing on the hills overlooking Lake GARDA. Its characteristics are a "lightness in its taste", its delicate flavour and its easy digestibility. All of which make it one of the best of Italian olive oils. The D.O.P. Certification is granted after a series of successful chemical and organoleptic tests, which determine both its origin and quality.

SCHEDA TECNICA

ESAME CHIMICO:

acidità libera in acido oleico (%):	0,40
determinazione del numero di perossidi (meq O ₂ /Kg):	10,2
impurezze:	%
umidità:	%

ANALISI ESAME GAS-CROMATOGRAFICO:

acido miristico:	%
acido miristoleico:	%
acido palmitico:	11,77 %
acido palmitoleico:	0,85 %
acido eptadecanoico:	0,05 %
acido eptadecenoico:	0,07 %
acido stearico:	2,37 %
acido oleico:	75,09 %
acido linoleico:	8,33 %
acido arachico:	0,37 %
acido eicosenoico:	0,30 %
acido linolenico:	0,60 %
acido beenico:	0,11 %
acido lignocerico:	0,05 %
trans-isomeri c18-1:	0,01 %
trans-isomeri c18-2 c18-3:	0,03 %

ESAME SPETTROFOTOMETRICO NELL'ULTRAVIOLETTA:

assorbimento a 232 millimicrom (K 232):	1,877
assorbimento a 270 millimicrom (K 270):	0,117
Delta K:	0,000

ANALISI FRAZIONE STEROLICA:

colesterolo:	%
brassicasterolo:	%
campesterolo:	%
stigmasterolo:	%
beta-sitosterolo:	%
delta-7-stigmastenolo:	%
eritrodiole + uvalolo:	%
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
1	Olio ExtraVergine Garda D.O.P.	lt. 0,75	24,5 x 29 x 14,5 cm	6	26	78	8000201000092	04