



## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 250ml

*Premium*

### VARIETY

Biancolilla and Passulunara

### HARVEST TECHNIQUE

Picked manually in October

### PRESSING

Pressed within 14 hours from the harvest.  
Mechanical extraction through continuous cold cycle (two phases)

### TASTING NOTES

A light green oil with golden streaks. On the nose this oil has the aromas of green grass and tomato leaf, enriched by traits of almond and green banana. The taste of this oil confirms these aromas and mixes them with a hint of thistle and black pepper.

*It is a well rounded and delicate oil, of medium intensity. It is ideal to make sauces, for light dishes and for delicate foods.*



### FOOD MATCHING

Grilled foods   
Steamed   
Cruditè   
Soups   
Fresh cheeses   
Salads 

### TASTE

Fruity   
Bitter   
Spicy   
Sweet 

### AROMAS

Herbs   
Almond   
Artichoke   
Tomato   
Black pepper   
Thistle   
Vanilla   
Red fruits 



*Sicilian high quality extra virgin olive oil*

ORGANIC



# EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Premium*



**LAC  
BALISTRERI**

LABORATORIO ISCRITTO NELL'ELENCO REGIONALE N.2012/PA/004 E  
AUTORIZZATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE AD ESEGUIRE  
ANALISI SU VINI ED OLII CON DECRETO 26/03/13



LAB N°0950 L

Committente: MOCCIARO LI DESTRI ALESSANDRO  
VIA G. LA FARINA 90141 PALERMO - PA

Data emissione: 06-12-2023

Codice cliente: 408

Categoria merceologi	OLIO D'OLIVA		
Descrizione del camp	OLIO DI OLIVA ARI PREMIUM		
Punto di campionamento:	-		
Procedura di camp.to. <sup>(2)</sup>	A CURA DEL COMMITTENTE		
Titolare del campione::	-		
Tipo imballaggio/contenitore:	Vetro	Data prelievo:	28-11-2020
Descrizione suggello:	-	Ora di prelievo:	08:00
Prelevatore:	A cura del committente	Data ricezione:	29-11-2023
Temp. all'arrivo:	Ambiente		

Nota: Ove il campionamento non venga effettuato dal laboratorio i dati del campione (descrizione, procedura e punto di campionamento, data/ora prelievo) sono forniti sotto la responsabilità del committente, pertanto il laboratorio declina ogni responsabilità

## RAPPORTO DI PROVA 4.333\_23

PARAMETRI	RISULTATI-U <sup>(1)</sup>	UdM	LIMITI	INIZIO-FINE	METODI
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>					
NUMERO DI PEROSSIDI	3,3 [±0,6]	meqO2/kg	nota 1	29/11/23 - 29/11/23	met.(325)
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>					
ACIDI GRASSI LIBERI	0,14 [±0,03]	% acido oleico	nota 2	29/11/23 - 29/11/23	met.(324)
<b>DELTA K</b>					
*DELTA K	<0.001	-	(<=0,01) <sup>ref.1</sup>	29/11/23 - 06/12/23	met.(240)

### METODI

Met.(240): Reg.CEE 2568/1991;  
Met.(324): COI/T.20/Doc No 34/Rev1 2017;  
Met.(325): COI/T.20/Doc No 35/Rev1 2017;

### LEGISLAZIONE

rif.1: REG CEE 2568/91 E SUCC. MOD.  
nota 1: <= 20 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE E VERGINE - <5/= OLIO DI OLIVA RAFFINATO rif.: REG CEE 2568/91 E SUCC. MOD.;  
nota 2: <=2% OLIO DI OLIVA VERGINE - <=1% OLIO DI OLIVA - <=0.8% OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA - <=0.3% OLIO DI OLIVA RAFFINATO rif.: REG CEE 2568/91 E SUCC. MOD.

Fine del RAPPORTO DI PROVA 4.333\_23

IL RESPONSABILE  
Dott.ssa Rosalia Balistreri



\* Prova non accreditata da Accredia

(1) Incertezza estesa, là dove indicata, calcolata applicando un fattore di copertura pari a 2 corrispondente ad un livello di fiducia circa del 95%

(2) Il campionamento è escluso dall'accreditamento Accredia

Mod Software: Cartesio Second Edition rev. 287R4d SN G10F17BLS20

Pag. 1 di 1

Laboratorio Analisi Cliniche Balistreri

Corso Butera n. 105 - Bagheria (PA)

*Sicilian high quality extra virgin olive oil*

ORGANIC