



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 250ml

*Premium*

### VARIETÁ

Blend 60% Biancolilla - 40% Passulunara

### TECNICA DI RACCOLTA

Brucatura a mano ad ottobre

### MACINAZIONE

Entro 14 ore dalla raccolta.

Estrazione a freddo mediante spremitura meccanica a ciclo continuo (due fasi)







### NOTE ORGANOLETTICHE

Olio di colore verde chiaro con sfumature gialle. All'olfatto emergono delicate sensazioni di erba appena tagliata. Al gusto è piacevolmente dolce, l'amaro e il piccante si amalgamano con equilibrio.

*L'altitudine esalta la varietà d'ulivo Biancolilla che a 600 metri d'altezza genera un olio profumatissimo, intenso, leggermente piccante e a bassissima acidità.*











### ABBINAMENTI

Cibi grigliati   
Cibi a vapore   
Crudità   
Zuppe   
Formaggi   
Insalate 

### GUSTO

Fruttato   
Amaro   
Piccante   
Dolce 

### SENTORI

Erbaceo   
Mandorla   
Carciofo   
Pomodoro   
Pepe nero   
Cardo   
Vaniglia   
Erbe officinali 



*Sicilian high quality extra virgin olive oil*  
BIOLOGICO



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*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

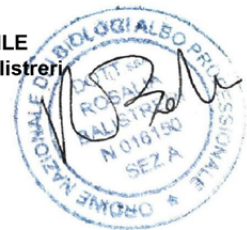
Met.(240): Reg.CEE 2568/1991;  
Met.(324): COI/T.20/Doc No 34/Rev1 2017;  
Met.(325): COI/T.20/Doc No 35/Rev1 2017;

### 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*  
**BIOLOGICO**