

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - Fruttato Intenso - Cod. Campione: 8
 Campionamento: A cura del Committente
 Quantità: 250 ml
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOG	R%	METODO	LIMITE	NOTE	DATA FINE PROVE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,16	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		07/06/2017
NUMERO DI PEROSSIDI	6,6	±0,3	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		07/06/2017
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.										
K232	1,87	±0,09					10-C	2,5 ⁽²⁾		07/06/2017
K268	0,129	±0,005					10-C	0,22 ⁽²⁾		07/06/2017
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 ⁽²⁾	11C	07/06/2017

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - Fruttato Medio - Cod. Campione: 14
 Campionamento: A cura del Committente
 Quantità: 250 ml
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOG	R%	METODO	LIMITE	NOTE	DATA FINE PROVE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,45	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		07/06/2017
NUMERO DI PEROSSIDI	9,3	±0,5	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		07/06/2017
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.										
K232	2,16	±0,09					10-C	2,5 ⁽²⁾		07/06/2017
K268	0,146	±0,005					10-C	0,22 ⁽²⁾		07/06/2017
Delta K	0,000	±0,001					10-C	0,01 ⁽²⁾	11C	07/06/2017

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

PREMI

2017
GOLD MEDAL
BIO EVO



World's Best Olive Oils 2017
NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

2007 (4 gocce)
2008 (5 gocce)
2009 (5 gocce)
2010 (5 gocce)
2011 (5 gocce)
2012 (5 gocce)
2014 (5 gocce)
2015 (5 gocce)
2016 (5 gocce)
2017 (5 gocce)



LE 5 GOCCE RAPPRESENTANO IL PUNTEGGIO MASSIMO CONFERITO AGLI OLI da parte di un gruppo di valutazione costituito da sommelier dell'olio appartenenti alla Fondazione Italiana Sommelier.

MIGLIOR OLIO
DEL RACCOLTO
2012/2013
2015/2016
DENOCCIOLATO



Ad assegnare il premio è stata la FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, insieme con BIBENDA, il prestigioso mensile sul mondo del vino.

2016
DUE FOGLIE - DENOCCIOLATO
2017
DUE FOGLIE - FRUTTATO MEDIO



Premio assegnato dalla guida "Oli d'Italia" del prestigioso GAMBERO ROSSO.

Slow Food
2009 (2 olive)
2011 (2 olive)



2015 - migliore innovazione per il prodotto FUMO.