





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Carissimi amici,
vi abbiamo sempre informato sull'andamento delle nostre produzioni, da qui in avanti abbiamo deciso di condividere con voi le specifiche organolettiche del nostro olio che il centro di analisi CAIM ci comunica:

1. ACIDITA' 0,26%
2. PEROSSIDI 6,9 mEq O₂/kg
3. BIOFENOLI 597 mg/kg
4. TOCOFEROLI 214 mg/kg

Come potete vedere tutti i valori relativi al nostro olio EVO evidenziano un prodotto dalle alte qualità organolettiche:
Scopritelo leggendo le pagine successive!

IL NOSTRO OLIO RIENTRA NEL RANGE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DI ALTA QUALITA'



ACIDITA' 0,26%

- **Per legge il limite di acidità per un olio extravergine di oliva è 0,8%, ma in un olio extravergine d'oliva di qualità i valori sono decisamente più bassi (0,1-0,3%).** Valori superiori spesso indicano problemi insorti durante la filiera produttiva (olive troppo mature, attaccate dalla mosca, etc.) e sono sovente accompagnati da difetti sensoriali (in particolare note di avvinato, legno o muffa). **Un basso grado di acidità nell'olio extravergine di oliva è condizione necessaria per attestare l'elevato livello qualitativo dello stesso.**



NUMERO DI PEROSSIDI 6,9 mEq O₂/kg

- Anche i **perossidi dell'olio extravergine d'oliva** vengono determinati tramite analisi di laboratorio ed indicano un'alterazione di tipo ossidativo, sinonimo di degradazione ed invecchiamento.
- **A norma di legge il limite relativo al numero di perossidi in un olio extravergine d'oliva è 20**, al di sopra del quale l'olio è considerato lampante quindi di bassa qualità. L'unità di misura dei perossidi si esprime in meq O₂/kg (milliequivalenti di ossigeno attivo per Kg di olio); concetto un po' complicato **ma l'importante è sapere che il valore è giudicato buono se al di sotto di 12, ottimo al di sotto del 7**.
- **Un elevato numero di perossidi evidenzia un processo di ossidazione già avviato ed irreversibile; il risultato è la progressiva degradazione di molti composti fondamentali per la nostra alimentazione (vitamine, polifenoli, etc.) oltre al graduale irrancidimento dell'olio che diviene anche sgradevole al gusto.**



BIOFENOLI 597 mg/kg

- I **polifenoli nell'olio extravergine di oliva** sono uno dei parametri più importanti per la determinazione della qualità dello stesso. Dal punto di vista chimico, tali sostanze (dette anche **biofenoli**) prevengono le reazioni di ossidazione, **sono quindi degli antiossidanti e contribuiscono alla stabilità dell'olio nel tempo ritardando la denaturazione degli acidi grassi in esso presenti e, quindi, il suo irrancidimento. Un olio extravergine di qualità in media ne contiene 452 mg/kg**
- Da qui, discende anche la capacità dei **polifenoli** di svolgere un ruolo fondamentale per la nostra alimentazione; numerosi studi attestano, infatti, la funzione attiva dei fenoli come sostanze **antiossidanti (proteggono le cellule dai danni causati dai radicali liberi), antitumorali, antitrombiniche (inibisce la coagulazione del colesterolo cattivo – LDL) ed antinfiammatorie.** Inoltre, i **polifenoli** influenzano le caratteristiche organolettiche degli oli, **determinando l'aroma fruttato ed il gusto piccante o amaro caratteristico dell'olio extravergine d'oliva.**



TOCOFEROLI 214 mg/kg

- Il **tocoferolo** è un nutriente vitaminico essenziale e vitale per l'uomo, un potente antiossidante liposolubile, presente in molti vegetali, ad esempio nella frutta, nell'olio di canapa, nell'olio d'oliva e soprattutto nell'olio di germe di grano. Il tocoferolo è uno dei principali composti detti **vitamina E**, e per questo ne viene comunemente usato interscambiabilmente il nome. **Il valore medio in un olio di qualità relativamente ai tocoferoli è di 209 mg/kg.**



LISTINO PREZZI

Olio Extravergine di Oliva Bio IGP Toscano

- BOTTIGLIA LT. 0.5 (esaurito)
- BOTTIGLIA LT. 0.75 Euro 15,00
- LATTA LT. 1,00 Euro 18,00
- LATTA LT. 3,00 Euro 45,00
- LATTA LT. 5,00 Euro 75,00
- I costi si intendono IVA inclusa e franco nostri magazzini

