

Don Vito



TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità

CULTIVAR: Nocellara del Belice

TERRITORIO: C/da Busalotto - Mazara del Vallo.

ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.

TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.

PERIODO DI RACCOLTA: Fin Settembre/Ottobre.

CONTENITORI DI RACCOLTA: Contenitori in plastica forata.

MOLINATURA: Ciclo continuo integrale entro le 36/48 ore.

IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio dopo essere sottoposto a decantazione naturale.

CONSERVAZIONE: Contenitori in acciaio in ambienti freschi e ed areati al riparo dalla luce

CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da nicchia da 100 ml, 250 ml, 500 ml con tappo anti trabocco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Fruttato intenso, gusto corposo con sentore di pomodoro, mandorlo bianco e carciofo.

ASPETTO: Corposo di colore verde intenso con riflessi dorati.

DA USARE: L'olio di Nocellara è ideale per la cucina mediterranea e primi piatti, eccellente sul pesce, sulla carne e sui crudi, ottimo su pizza, pane e bruschette, sulle minestre e i legumi: in particolare si abbina molto bene ai ceci. Per l'elevato punto di fumo si presta del tutto a cotture brevi e ad alte temperature, ad esempio per la frittura, rendendola leggera e friabile. L'oliva Nocellara è ottima da mangiare cruda per l'aperitivo.

VANTAGGI PER LA SALUTE: Uno degli oli con più polifenoli, è ricco di antiossidanti per la prevenzione del diabete, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, ipertensione ed effetti correlati tipo l'ictus, stimola le difese immunitarie e la neurogenesi, previene le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule, protegge le ossa dall'osteoporosi, aiuta a tenere bassi i livelli di colesterolo, contiene Idrossitirolo, un principio attivo utile per la lotta contro il cancro al seno nelle donne in premenopausa.

PARAMETRI NUTRIZIONALI ACCREDITATI:

Valore medi PER 0,10 Le

Calorie	Kcal 872
Grassi Totali	g 96.90
Grassi Totali Saturi	g 17.50
Grassi Monoinsaturi	g 72
Grassi Polinsaturi	g 7,1
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0

VALORI ANALISI CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	METODO	RISULTATO	LIMITE OEVO	UNITA' DI MISURA
K232	Reg. CEE 2568/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991	1,33	<2,50	UA
K268	ALL IX UE 299/2013 GU UE L. 90/52 28/03/2013 ALL I	0,11	<0,22	UA
Delta k		0,001	< 0,01	--
Polifenoli tot.	Metodo Folin C. – UV/VIS	322	-	mg/kg
Acido Miristico		0,01	< 0,03	%
Acido Palmitico		13,72	7,5 – 20	%
Acido Eptadecanoico		0,10	<0,30	%
Acido Eptadecanoico	Reg CEE 2568/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991	0,20	<0,30	%
Acido Stearico	ALL XX Reg. UE 61/211 24/01/2011 GU UE L. 23/1 27/01/2011	2,99	< 0,5 – 5,0	%
Acido Oleico		71,46	55 - 83	%
Acido Linoleico		8,74	2,5 - 21	%
Benico		0,12	<0,20	%
Eicosanico		0,33	<0,50	%

VALORI ANALISI CHIMICO FISICHE ACCREDITATE

PARAMETRO	UDM	VALORI	METODO	LIMITE COI
Acidità libera	% oleico	0,12	REG CEE 2568/91 ALL. IX	0,8% EXTRAVERGINE
Perossidi	Meq. 02/Kg	4,8	REG. CEE 2568/91 ALL. IX	< 20
Polifenoli	Mg/l	315	REG. CEE 2568/91	

I parametri di qualità rientrano fra quelli previsti per l'olio evo riportati nel regolamento CEE 2568 e nelle sue successive modifiche ed integrazioni.

