



OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

100% ITALIANO "LA VALLARGA"



AREA DI PRODUZIONE

Colline dell' Est Veronese-località Montenigo-Montorio-Verona

CULTIVAR: LA VALLARGA

60% Leccino, 40% Favarol

PERIODO DI RACCOLTA

Ad invaiatura, entro la prima settimana di Novembre.

MOLITURA

Entro 12 ore dalla raccolta in impianto a ciclo continuo a due fasi.

CONSERVAZIONE

In serbatoi di acciaio inox, sotto battente di gas inerte in ambiente a temperatura controllata.

ASPETTO E PROFILO SENSORIALE

Di un colore giallo striato di verde -oro, limpido. All'olfattosi presenta con fruttato verde leggero, sentori di anice. In bocca si percepisce piacevoli percezioni di amaro, mandorla fresca, netta separazione delle sensazione di piccante. Accattivante e complesso, con elevata piacevolezza e persistenza dei sentori.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Soddisfa le esigenze più diverse, portando armonia al gusto di sughi, salse, arrosti, contorni e nei condimenti a crudo. Ottimo anche per le frittiture e cotture prolungate

Agricola Montenigo
Via dei Peschi 24 Montorio (VR)
T +39 347 4804347
T +39 345 1442692
info@montenigo.it



Certificato da organismo
di controllo MIPAAF



250 ml



500 ml



750 ml



3 L



5 L



Committente: MONTENIGO
Data: 12/12/2017 17:57:39
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: LA VALLARGA
Descrizione Sigillo: tappo a vite
Quantità Campione:

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analizzati e riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Max</u>
Acidità	0.18	% AcOlei	0.00	0.20
Perossidi	6.07	meq O2/k	0.00	20.00
K232	2.05	U.A.	0.00	2.00
K270	0.19	U.A.	0.00	0.20
DeltaK	0.00		0.00	0.10
AcPalmitico	12.50	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.14	%	0.30	3.00
AcEptadecanoico	0.09	%	0.00	0.10
AcEptadecenoico	0.12	%	0.00	0.10
AcStearico	2.06	%	0.50	5.00
AcOleico	74.69	%	55.00	83.00
AcLinoleico	8.10	%	3.50	21.00
AcArachico	0.37	%	0.00	0.50
AcLinolenico	0.72	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.32	%	0.00	0.50
PolifenoliTot	222.41	mg/kg	0.00	0.20
Idrossi-tirosolo	11.55	mg/kg	0.00	0.20
Tirosolo	12.57	mg/kg	0.00	0.20
DecarbOxmetil-oleuro	50.12	mg/kg	0.00	0.20
DecarbOxmetil-ligstr	47.64	mg/kg	0.00	0.20
Lignani	48.35	mg/kg	0.00	0.20
AgliconeOleuropeina	35.21	mg/kg	0.00	0.20
AgliconeLigstrosiede	6.63	mg/kg	0.00	0.20
Tocoferoli	217.49	mg/kg	0.00	0.20
Alfa-tocoferolo	235.85	mg/kg	0.00	0.20
Beta+GammaTocoferolo	14.50	mg/kg	0.00	0.20
Esteri Metilici	5.45	mg/Kg	0.00	0.20
Esteri Etilici	6.73	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	12.18	mg/kg	0.00	0.20

Unità di misura:

ACIDITA' in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove



Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

LA VALLARGA

Contenitore/sigillo-Description/seal:

BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

100 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

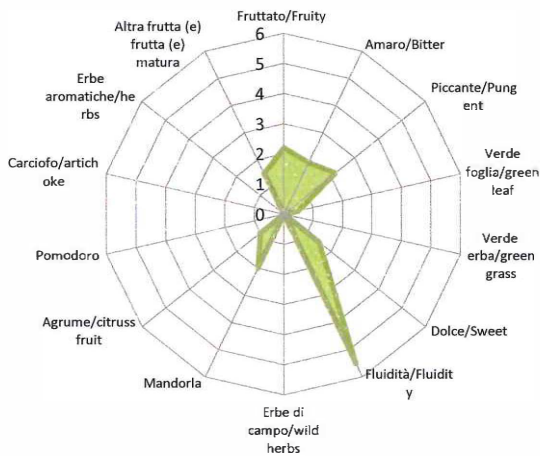
a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES				VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*				
Fruttato/Fruity	matturo	verde	X	2,2
Amaro/Bitter				1,9
Piccante/Pungent				2,2
Verde foglia/green leaf				0,5
Verde erba/green grass				0
Dolce/Sweet				1,5
Fluidità/Fluidity				5,5
Erbe di campo/wild herbs				0
Mandorla				2
Agrume/citrus fruit				1
Pomodoro				0
Carciofo/artichoke				0
Erbe aromatiche/herbs				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				1,5
VALUTAZIONE PANEL/EVALUATION PANEL				7,6

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTE	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	
Rancido/Rancid	
Metallico/Metallic	
Fieno/Dry hay	
Verme/Grubby	
Grossolano/Rough	
Salamoia/Brine	
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	
Acqua di vegetazione/Vegetable water	
Sparto/Esparto	
Cetriolo/Cucumber	
Lubrificante/Greasy	

Profilo sensoriale/Sensory Profile



*** Leggenda:**

- Fruttato "leggero" mediana < 3
- Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6
- Fruttato "intenso" mediana > 6
- Equilibrato = mediana amaro e/o piccante è < 2 punti al fruttato
- Squilibrato = mediana amaro e/o piccante è > 2 punti al fruttato
- Dolce = mediana amaro e piccante < 2 punti
- L'attributo fruttato può essere: verde e/o matturo e/o piccante e/o amaro

Classificazione degli oli di oliva:

olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è \leq a 0 e la mediana d

olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e \leq a 3,5 e la median

olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana mediana del fruttato è = a 0

L'attributo fruttato può essere: verde e/o matturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI: I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO
TIPO FRUTTATO: VERDE X
AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO
PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO
DOLCE: NO
EQUILIBRATO: SI
DIFETTI: NO

MATUF

NOTE:



OLIVA DOMESTICA



AIPO
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del lavoro, 52

37135 Verona