

Azienda agricola Podere di Pieve

INDIRIZZO

Strada Pianacci - 50028 Tavarnelle V.P.
 Telefono: 055.8071568; Fax: 055.8071293
 E-mail: info@poderedipieve.it;
 Sito Internet: www.poderedipieve.it
 Responsabile commerciale: Giorgio Mori

INFORMAZIONI

Oli presenti in azienda: 930

Varietà prevalenti (n. piante):

| | |
|-------------------------|-----|
| frantoio | 300 |
| moraiolo | 200 |
| leccino | 100 |
| pendolino e correggiolo | 80 |
| maurino | 90 |

Periodo tradizionale di raccolta: ottobre -
 primi di novembre

Tempo di trasformazione: aziendale

Produzione media annuale: 2.000 kg

Confezioni standard: 0.25 L; 0.50

OLIO PRESENTATO

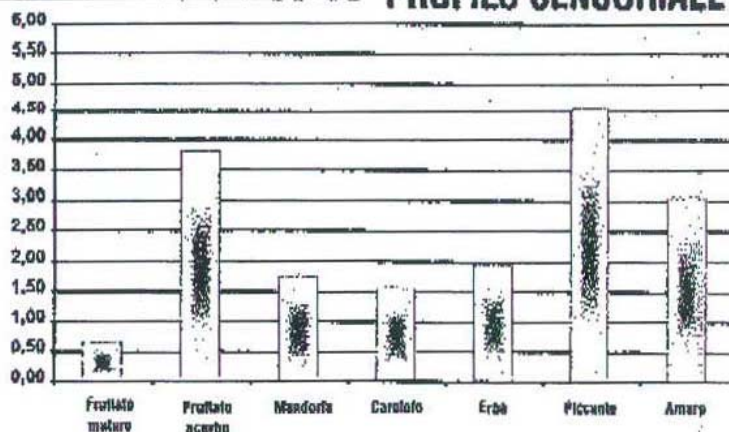
Denominazione: Olio extravergine di oliva



ANALISI CHIMICA

| | |
|--------------------------------------|------|
| acidità (% in peso (n. acido oleico) | 0,17 |
| n. perossidi (meqO2/kg) | 5,9 |
| K232 | 1,72 |
| K270 | 0,16 |
| Delta K | 0,00 |
| tociferoli (mg/Kg) | 176 |

PROFILO SENSORIALE



PROFILO BIOFENOLICO - 280 nm (mg tirosolo/kg olio)

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Secoiridoidi ad alto peso molecolare | 125,0 |
| Secoiridoidi a medio peso molecolare | 215,7 |
| Secoiridoidi a basso peso molecolare | 5,2 |
| Biofenoli totali | 440,6 |

COMPOSTI AROMATICI C6 DA LOX HS-SPME-GC-MS (SI 2-metil-4 pentanolo)

| | |
|-----------|-------|
| mg/kg | 11,74 |
| % aldeidi | 73,69 |
| % alcoli | 16,33 |
| % esteri | 10,20 |