

## **Olio Nuovo EVO BIO Le Rondini di Francesco® raccolto e franto il 7.10.2024**

La raccolta delle olive per il nostro Olio EVO BIO “Le Rondini di Francesco” è stata effettuata il 7.10.2024, fortemente in anticipo rispetto al normale per garantire la massima qualità.

Durante la fase di raccolta, circa ogni 4 ore, le olive sono state trasportate in uno dei migliori frantoi biologici dei colli di Bettona (Az. Agricola Mannelli) dove sono state immediatamente frante, azzerando quindi i tempi di stoccaggio per mantenere inalterata la freschezza delle olive.

La frangitura è stata effettuata in base alla scheda di lavorazione personalizzata dall’Agronomo per massimizzare il sapore ed il profilo sensoriale dell’Olio. La temperatura è stata attentamente controllata, anche raffreddando dove serve, in tutte le fasi della frangitura ponendo particolare attenzione alle fasi di pulitura, frangitura e lipasi, particolarmente importanti per lo sviluppo del profilo sensoriale. I settaggi personalizzati sono arrivati a definire, tra gli altri, i giri del motore di frangitura e l’apertura della griglia di estrazione. In ultimo l’olio è stato filtrato e stoccato in azoto.

L’Olio EVO BIO “Le Rondini di Francesco ” si caratterizza per uno *spiccato profilo sensoriale di fresco, di erba appena tagliata e mandorla che evoca sapori antichi e per l’elevatissimo contenuto di polifenoli, noti per la loro azione antiossidante e benefica sulla salute umana.*

## **Olio Nuovo EVO BIO Le Rondini di Francesco® raccolto e franto il 7.10.2024:**

- ◆ **bag in box sottovuoto da 5 lt: 80€ (16€ lt)**
- ◆ **bag in box sottovuoto da 3 lt: 54€ (18€ lt)**
- ◆ **bag in box sottovuoto da 1,5 lt: 30€ (20€ lt)**
- ◆ **bottiglia da 500 cl: 15€ a bottiglia**

Cannara 8.10.2024, Marco Angelini +39 3357490324

Società Agricola Angelini s.a.s  
Cod. operatore BIO: IT BIO 006 LT10

Agriturismo “Le Rondini di Francesco di Assisi” 

Via Stradone, 45 - 06033 Cannara (PG) - Italy

[www.rondinifrancescoassisi.com](http://www.rondinifrancescoassisi.com)

## **New Organic EVO Oil *Le Rondini di Francesco*® harvested and milled on 2024.10.07:**

We are thrilled to announce the olive harvest for our *Le Rondini di Francesco* Organic EVO Oil was carried out on 2024.10.07! This was much earlier than normal to ensure maximum quality, and we couldn't be more excited about it.

During the harvesting phase, approximately every four hours, the olives were transported to one of the best organic oil mills in the Bettona hills (Az. Agricola Mannelli), where they were immediately pressed. This eliminated storage time, which is great for maintaining the freshness of the olives!

The olives were crushed according to a bespoke schedule devised by our agronomist, which was designed to bring out the full flavor and sensory profile of the oil. We took great care to maintain the perfect temperature at all times, even cooling where necessary, throughout the entire crushing process. We made sure to pay special attention to the cleaning, pressing and lipase phases, which are crucial for developing the amazing sensory profile our olive oil is known for! The settings were tailored to a tee, with everything from the rpm of the crushing motor to the opening of the extraction grid being defined. And finally, the oil was filtered and stored in nitrogen.

The *Le Rondini di Francesco* Organic EVO oil is a truly exceptional product, characterized by a distinctive sensory profile of fresh, freshly cut grass and almond that evokes ancient flavors and boasts an extremely high content of polyphenols, renowned for their antioxidant and beneficial effect on human health.

## **New Organic EVO Oil *Le Rondini di Francesco*® harvested and milled on 2024.10.07:**

- ◆ **5 lt vacuum box: 80€** (16€ lt)
- ◆ **3 lt vacuum box: 54€** (17€ lt)
- ◆ **1.5 lt vacuum box: 30€** (18€ lt)
- ◆ **500 cl bottle: 15€ per bottle**

Cannara 8.10.2024, Marco Angelini +39 3357490324

Società Agricola Angelini s.a.s  
Cod. operatore BIO: IT BIO 006 LT10

Agriturismo "Le Rondini di Francesco di Assisi"   
Via Stradone, 45 - 06033 Cannara (PG) - Italy  
[www.rondinifrancescoassisi.com](http://www.rondinifrancescoassisi.com)

## RAPPORTO DI PROVA N° 24100044

Data emissione: 09/10/2024

Spett.le:  
Società Agricola Angelini s.a.a  
Via Stradone- 45  
06033 CANNARA (PG)

Tipo campione	Olio d'oliva
Data ricevimento campione	08/10/2024
Descrizione campione	Olio Evo Bio Cultivar Frantoio e Leccino- Franto da Azienda Agricola Mannelli Giulio- Raccolto il 07/10/2024 §
Campionamento a carico di:	Cliente
Confezione campione	Bottiglia in vetro- 250 ml
Condizione del campione/Sigilli	campione conforme
Trasporto effettuato da:	Cliente
Temperatura:	T. amb.
Conservazione campione	Al riparo dalla luce

Protocollo Campione 24100044 del 08/10/24

Descrizione prova	Risultato	U.M.	U	LQ	LR	R	Metodo	Limiti	Rif.
<b>Data inizio prova- Data fine prova</b>									
<b>Acidi grassi liberi</b> 08/10/24 - 08/10/24	0,16	% acido oleico					COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	≤ 0,8	2104
<b>Numero di Perossidi</b> 08/10/24 - 08/10/24	3,9	meq O2/kg		0,3			COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	≤ 20	2104
<b>Polifenoli totali</b> 09/10/24 - 09/10/24	557	mg/Kg		80			MIP-OG-01 rev.8 del 18/11/2022		

### FINE RAPPORTO DI PROVA

(§) Informazione fornita dal Cliente, il laboratorio ne declina ogni responsabilità.

#### Note legislative

(2104)= Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

#### Note:

Per la prova polifenoli totali, il valore di polifenoli totali si intende espresso come mg Acido gallico / kg

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio, si declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento

LQ: Limite di Quantificazione – UM: Unità di Misura – LR: Limiti di Rivelabilità – U: Incertezza – R: Recupero, “+” indica che il recupero è stato applicato L'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95%

Il giudizio di conformità, laddove presente, si intende privo del contributo di incertezza per tutte le prove ad eccezione delle determinazioni di residui di pesticidi in alimenti, dove viene espresso in accordo al doc SANTE 11312/2021v2 pag.16 E14.

I risultati delle prove microbiologiche su alimenti, mangimi, liquami, letami, digestati e filtri ambientali sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218: 2007/Amd. 1:2013. Quando il risultato è espresso con < 4 (UFC/ml) o < 40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40 (UFC/g)

## RAPPORTO DI PROVA N° 24100044

Data emissione: 09/10/2024

Spett.le:  
Società Agricola Angelini s.a.a  
Via Stradone- 45  
06033 CANNARA (PG)

<b>Tipo campione</b>	Olio d'oliva
<b>Data ricevimento campione</b>	08/10/2024
<b>Descrizione campione</b>	Olio Evo Bio Cultivar Frantoio e Leccino- Franto da Azienda Agricola Mannelli Giulio- Raccolto il 07/10/2024 §
<b>Campionamento a carico di:</b>	Cliente
<b>Confezione campione</b>	Bottiglia in vetro- 250 ml
<b>Condizione del campione/Sigilli</b>	campione conforme
<b>Trasporto effettuato da:</b>	Cliente
<b>Temperatura:</b>	T. amb.
<b>Conservazione campione</b>	Al riparo dalla luce

**Protocollo Campione** 24100044 del 08/10/24

Descrizione prova	Risultato	U.M.	U	LQ	LR	R	Metodo	Limiti	Rif.
<b>Data inizio prova- Data fine prova</b>									
<b>Acidi grassi liberi</b> 08/10/24 - 08/10/24	0,16	% acido oleico					COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	≤ 0,8	2104
<b>Numero di Perossidi</b> 08/10/24 - 08/10/24	3,9	meq O2/kg		0,3			COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	≤ 20	2104
<b>Polifenoli totali</b> 09/10/24 - 09/10/24	557	mg/Kg		80			MIP-OG-01 rev.8 del 18/11/2022		

### FINE RAPPORTO DI PROVA

(§) Informazione fornita dal Cliente, il laboratorio ne declina ogni responsabilità.

#### Note legislative

(2104)= Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

#### Note:

Per la prova polifenoli totali, il valore di polifenoli totali si intende espresso come mg Acido gallico / kg

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio, si declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento

LQ: Limite di Quantificazione – UM: Unità di Misura – LR: Limiti di Rivelabilità – U: Incertezza – R: Recupero, “+” indica che il recupero è stato applicato L'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95%

Il giudizio di conformità, laddove presente, si intende privo del contributo di incertezza per tutte le prove ad eccezione delle determinazioni di residui di pesticidi in alimenti, dove viene espresso in accordo al doc SANTE 11312/2021v2 pag.16 E14.

I risultati delle prove microbiologiche su alimenti, mangimi, liquami, letami, digestati e filtri ambientali sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218: 2007/Amd. 1:2013. Quando il risultato è espresso con < 4 (UFC/ml) o < 40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40 (UFC/g)