

Jakość *pod lupą*



Kwasowość (%):	0,25	Bardzo niska, co oznacza wysoką jakość oliwek użytych do produkcji.
Liczba nadtlenkowa (mEq O ₂ /kg):	6,6	Bardzo niska, oliwa jest świeża i stabilna.
K232:	1,8	W normie, brak pierwotnego utleniania, co oznacza stabilność i świeżość tłuszczów.
K268/K270:	0,187	Niskie wartości, brak wtórnego utleniania. Oliwa była odpowiednio przechowywana.
ΔK:	-0,009	Oliwa w pełni autentyczna, bez rafinacji i domieszek tłuszczów.

WNIOSEK:

Oliwa wysokopolifenolowa Olini to oliwa extra virgin o wysokiej zawartości polifenoli, stabilna, świeża i autentyczna.



Kwasowość (%):	0,25	Bardzo niska, co oznacza wysoką jakość oliwek użytych do produkcji.
Liczba nadtlenkowa (mEq O ₂ /kg):	6,6	Bardzo niska, oliwa jest świeża i stabilna.
K232:	1,8	W normie, brak pierwotnego utleniania, co oznacza stabilność i świeżość tłuszczów.
K268/K270:	0,187	Niskie wartości, brak wtórnego utleniania. Oliwa była odpowiednio przechowywana.
ΔK:	-0,009	Oliwa w pełni autentyczna, bez rafinacji i domieszek tłuszczów.

WNIOSEK:

Oliwa wysokopolifenolowa Olini to oliwa extra virgin o wysokiej zawartości polifenoli, stabilna, świeża i autentyczna.