

Produzent	Olivensorte	Intensität	Polyphenole mg/kg	Säuregrad max. 0,8	Peroxidzahl max. 20 meqO ² /kg	K ₂₃₂ max. 2,5	K ₂₆₈ max. 0,22
Kooperative Cabacés Katalonien (Spanien)	Arbequina	mild	411	0,14	5,7	1,78	0,11
Familie Melabianakis Kreta (Griechenland)	Psiloelies	mild	493	0,23	5,5	1,75	0,14
Risca Grande Alentejo (Portugal)	Cobrançosa Galega Vulgar Verdeal	mittel	k.A.	0,12	7,5	1,91	0,15
Salvatore Cutrera Sizilien (Italien)	Tonda Iblea, Nocellara	mittel	498	0,3	6,3	1,78	0,13
Gianvito Galantino Apulien (Italien)	Coratina	intensiv	826	<0,1	3,5	1,8	0,16

Erläuterungen: Polyphenole = Antioxidanzien (je mehr desto besser)
Peroxidzahl = Reifegrad (je kleiner desto besser)
K₂₆₈= Unversehrtheit der Oliven (je kleiner desto besser)

Säuregrad = Anteil freier Fettsäuren (je kleiner desto besser)
K₂₃₂= Presstemperatur (je kleiner desto besser)