

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	345	0,11	4,2	1,73	0,11
Familie Melabianakis Kreta (Griechenland)	Psiloelies	mild	295	0,25	5,0	1,83	0,14
Francesca Oliva Sizilien (Italien)	Tonda Iblea, Moresca	mild-mittel	265	0,34	7,9	1,91	0,13
Risca Grande Alentejo (Portugal)	Cobrançosa, Frantoio	mittel	k.A.	0,17	9,8	1,78	0,15
Gianvito Galantino Apulien (Italien)	Coratina	intensiv	590	0,35	8,1	1,98	0,13

Erläuterungen: Polyphenole = Antioxidanzien (je mehr desto gesünder)
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)