



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

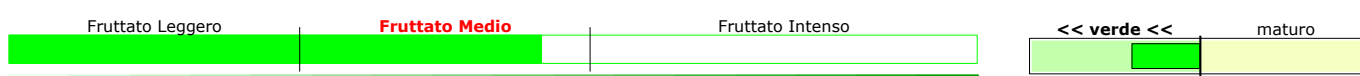
L'Oro d'Italia

12° Concorso nazionale degli oli extravergini italiani di qualità

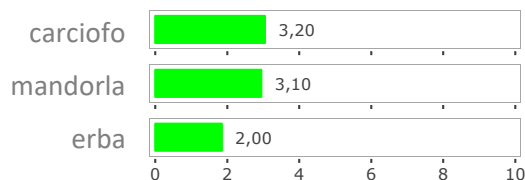
Fano (PU), 22/04/2021

Scheda di valutazione riepilogativa

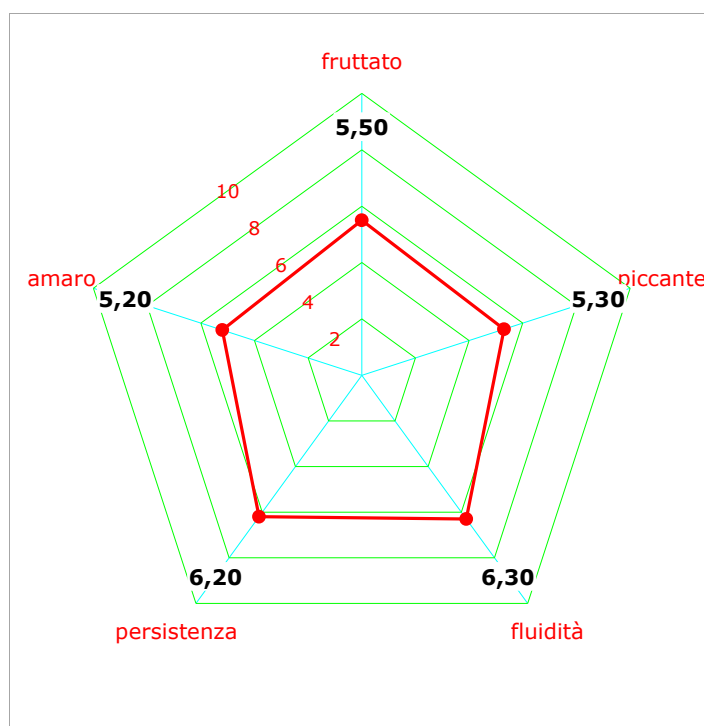
azienda Azienda Agricola 'I Tre Filari' di Sabbatini Silvia
 città Recanati prov. MC
 etichetta Monovarietale Raggia cod. 168
 tipologia Monocultivar Raggia



principali sentori gradevoli:



N.B.: Il profilo sensoriale dell'olio descritto in questa scheda è funzionale solamente per il concorso e si riferisce esclusivamente alla partita rappresentata dal campione. Inoltre, in considerazione che i caratteri sensoriali sono soggetti a modificazioni nel tempo, tutte le valutazioni riscontrate sono da riferire alla data del concorso. La scheda non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale né dev'essere utilizzata per scopi pubblicitari o commerciali.



Valutazione Globale - Gradevolezza

