



L'Oro delle Marche

24° Concorso regionale degli oli extravergini di oliva

Fano (PU), 01/12/2023

Scheda di valutazione sensoriale

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

azienda **Azienda Agricola 'I Tre Filari' di Sabbatini Silvia**
 città **Recanati** prov. **MC**
 etichetta **Coroncina** cod. **033**
 tipologia **Monocultivar Coroncina**



principali sentori gradevoli:



La presente Scheda, descrittiva dei caratteri sensoriali dell'olio valutato, è funzionale per il concorso e non può essere considerata quale referto di Panel test ufficiale.

In considerazione che i caratteri organolettici sono soggetti a modificazione nel tempo, il profilo sensoriale dell'olio si riferisce esclusivamente alla data della sua valutazione.

Il suo utilizzo da parte del produttore, ai fini pubblicitari e sotto qualunque forma, è autorizzato da O.L.E.A. esclusivamente per il campione indicato nella presente Scheda di valutazione e i relativi dati: nome dell'olio, quantità, n. partita e/o lotto e anno di produzione.

