



IL TALENTO
DELLE DONNE
PER L'OLIO
EXTRA VERGINE

CONCORSO DI CUCINA. IL TALENTO DELLE DONNE PER
L'OLIO EXTRA VERGINE - EDIZIONE 2024

PRODUTTORE	SAN COMAIO
DENOMINAZIONE OLIO	HIRPINIA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	AVELLINO
AMBITO TERRITORIALE	IRPINIA
VARIETA' DI OLIVE	RAVECE, PENADOLINO, OGLIAROLA

CONTATTI	(referente)	PAPAVA LECARUSO	MAIL/TEL	3338977118
----------	-------------	-----------------	----------	------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO											<input checked="" type="checkbox"/>
Grado di maturazione											
	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	5	6	7	8	9	10	
Valore da 1 a 10 a secondo dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	4	5,5	6	<input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	<input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE) POMODORO											
	1	2	3	4	5	6	<input checked="" type="checkbox"/>	7	8	9	10
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE) CARCIOFO											
	1	2	3	4	5	6	<input checked="" type="checkbox"/>	7	8	9	10
ALTRE CARATTERISTICHE											
DOLCEZZA	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	<input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	<input checked="" type="checkbox"/>	7	8	9	10	