



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

PRODUTTORE	FRANTOIO OLEARIO FRATELLI NARDUCCI
DENOMINAZIONE OLIO	RISERVA SABINA DOP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	ROMA
AMBITO TERRITORIALE	SABINA DOP
VARIETA' DI OLIVE	SALVIANA

CONTATTI	(referente)	ALESSANDRO DONATI	MAIL/TEL	adonati.frantoionarducci@gmail.com
----------	-------------	-------------------	----------	------------------------------------

<b>Intensità del fruttato</b>											
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO	x	FRUTTATO INTENSO					
<b>Grado di maturazione</b>											
	1	2 x	3 x	4	5	6	7	8	9	10	
Valore da 1 a 10 a secondo dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	4 x	5,5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5 x	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE) pomodoro											
	1	2	3	4	5 x	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE) carciofo											
	1	2	3	4 x	5	6	7	8	9	10	
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>											
DOLCEZZA	1	2 x	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3 x	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	7	8 x	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3 x	4	5	6	7	8	9	10	