



IL TALENTO  
DELLE DONNE  
PER L'OLIO  
EXTRA VERGINE

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

PRODUTTORE	FRANTOIO OLIVE CONTARDI di Angeli Carlo&c.S.a.s
DENOMINAZIONE OLIO	OLIO CONTARDI
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PESARO
AMBITO TERRITORIALE	MARCHE
VARIETA' DI OLIVE	Frantoio - Raggiola

CONTATT I	(referente)	Blasi Gabriella	MAIL/TEL	Frantoio.contardi@libero.it 338 7591604
--------------	-------------	-----------------	----------	--

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