



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

PRODUTTORE	MARINA COLONNA SOC. AGR. S.R.L.
DENOMINAZIONE OLIO	MOLENSIS
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	CAMPOBASSO
AMBITO TERRITORIALE	MOLISE / TERMOLI
VARIETA' DI OLIVE	PERANZANA, FS17, FRANTOIO, NOCELLARA

CONTATTI	(referente)	Marina Colonna	MAIL/TEL	<a href="mailto:info@marinacolonna.it">info@marinacolonna.it</a> +39 0875 603009-06
----------	-------------	----------------	----------	--

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