



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

PRODUTTORE	Frantoi Cutrera SRL
DENOMINAZIONE OLIO	Primo DOP Monti Iblei – Olio extra vergine di oliva
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	Chiamonte Gulfi (RG)
AMBITO TERRITORIALE	Monti Iblei (Sicilia sud-est)
VARIETA' DI OLIVE	Tonda Iblea

CONTATTI	(referente)	Sebastiano Salafia	MAIL/TEL	<a href="mailto:s.salafia@cutrera.com">s.salafia@cutrera.com</a> 0932 926187
----------	-------------	--------------------	----------	---

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