



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

PRODUTTORE	Frantoi Cutrera SRL
DENOMINAZIONE OLIO	Nocellara Salvatore – Olio extra vergine di oliva
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	Chiaromonte Gulfi (RG)
AMBITO TERRITORIALE	Monti Iblei (Sicilia sud-est)
VARIETA' DI OLIVE	Nocellara del Belice

CONTATTI	(referente)	Sebastiano Salafia	MAIL/TEL	s.salafia@cutrera.com 0932 926187
----------	-------------	--------------------	----------	---

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO						FRUTTATO INTENSO	
Grado di maturazione											
	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) ERBA											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE) RUCOLA											
	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	