



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

PRODUTTORE	FRANTOIO FRANCI S.R.L.
DENOMINAZIONE OLIO	FRANTOIO FRANCI IGP TOSCANO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	GROSSETO
AMBITO TERRITORIALE	TOSCANA
VARIETA' DI OLIVE	FRANTOIO, MORAIOLO, LECCIO DEL CORNO

CONTATTI	(referente)	LUCIA FRANCI	MAIL/TEL	<a href="mailto:lucia@frantoiofranci.it">lucia@frantoiofranci.it</a> 3471065236
----------	-------------	--------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------

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) OLIVA VERDE											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE) CARCIOFO											
	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	