



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

PRODUTTORE	SCOVAVENTI SOCIETA' AGRICOLA SRL
DENOMINAZIONE OLIO	TOSCANO IGP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	MANCIANO (GR)
AMBITO TERRITORIALE	GROSSETO
VARIETA' DI OLIVE	LECCINO, OLIVASTRA, RAGGIOLO

CONTATTI	(referente)	CAROLINA ROSI	MAIL/TEL	3890183033 amministrazione@scovaventi.it
----------	-------------	---------------	----------	---

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO				<input checked="" type="checkbox"/>	FRUTTATO MEDIO					FRUTTATO INTENSO	
Grado di maturazione											
	1	2	3	4	<input checked="" type="checkbox"/> 5	6	7	8	9	10	
Valore da 1 a 10 a secondo dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/> 4	5,5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	<input checked="" type="checkbox"/> 5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE)											
CARCIOFO	1	2	3	4	<input checked="" type="checkbox"/> 5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE)											
ERBA	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/> 4	5	6	7	8	9	10	
ALTRE CARATTERISTICHE											
DOLCEZZA	1	2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	<input checked="" type="checkbox"/> 7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	<input checked="" type="checkbox"/> 6	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/> 4	5	6	7	8	9	10	