



IL TALENTO
DELLE DONNE
PER L'OLIO
EXTRA VERGINE

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

PRODUTTORE	DANTE SAMBUCHI "LE PIETRAIE s.r.l."
DENOMINAZIONE OLIO	VIGNOLO DOP BIOLOGICO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PERUGIA
AMBITO TERRITORIALE	CITTA' DI CASTELLO
VARIETA' DI OLIVE	MORAIOLO - FRANTOIO - DOLCE AGOGIA

CONTATT I	(referente)	DANTE SAMBUCHI	MAIL/TEL	Info@lepietraie.com 3382936982
--------------	-------------	----------------	----------	-----------------------------------

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