



Scuola Internazionale di Analisi  
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

# L'Oro d'Italia

## 10° Concorso nazionale degli oli extravergini italiani di qualità

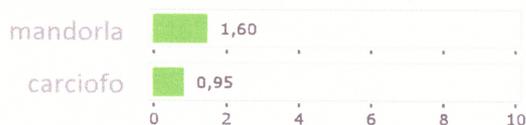
Fano (PU), 14/02/2019

### Scheda di valutazione riepilogativa

azienda **Frantoio Oleario Fratelli Santoro s.r.l.**  
 città **San Michele Salentino** prov. **BR**  
 etichetta **Monocultivar Picholine** cod. **056**



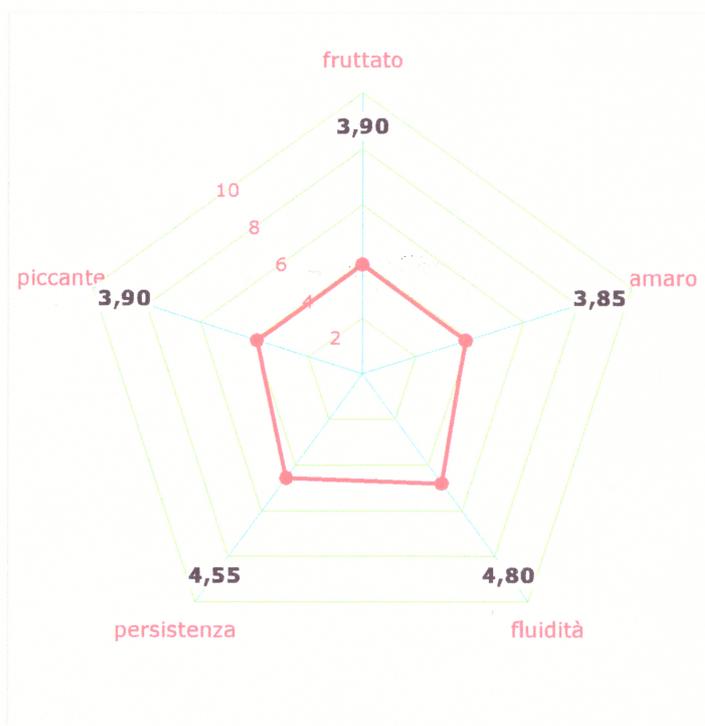
principali sentori gradevoli:



difetti:



N.B.: Il profilo sensoriale dell'olio descritto in questa scheda è funzionale solamente per il concorso e si riferisce esclusivamente alla partita rappresentata dal campione. Inoltre, in considerazione che i caratteri sensoriali sono soggetti a modificazioni nel tempo, tutte le valutazioni riscontrate sono da riferire alla data del concorso. La scheda non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale né dev'essere utilizzata per scopi pubblicitari o commerciali.



Valutazione Globale - Gradevolezza

