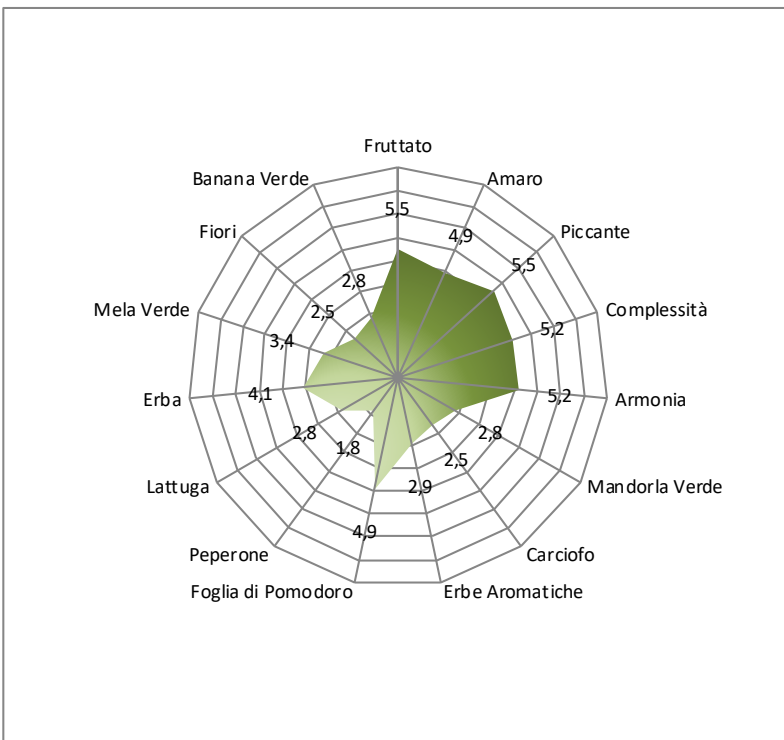




Azienda: **Az.Agr.Olea Prilis**

Nome Olio: **D'Amare**

Data analisi sensoriale: **10-12-2024**



Fruttato	5,5
Amaro	4,9
Piccante	5,5
Complessità	5,2
Armonia	5,2
Mandorla Verde	2,8
Carciofo	2,5
Erbe Aromatiche	2,9
Foglia di Pomodoro	4,9
Peperone	1,8
Lattuga	2,8
Erba	4,1
Mela Verde	3,4
Fiori	2,5
Banana Verde	2,8

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	5,5
Mediana amaro	4,9
Mediana piccante	5,5

CAPO PANEL
Maria Paola Gabusi

