



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

L'Oro d'Italia 2025

16° Concorso nazionale degli oli extravergini italiani di qualità

Fano (PU), 25/02/2025

Scheda di valutazione sensoriale

azienda **Az. agr. Monte San Giorgio di Giovanni Dalpiaz**
 città **Bardolino** prov. **VR**
 etichetta **Eremo San Giorgio dei Monaci Camaldolesi** cod. **010**
 tipologia **Blend**



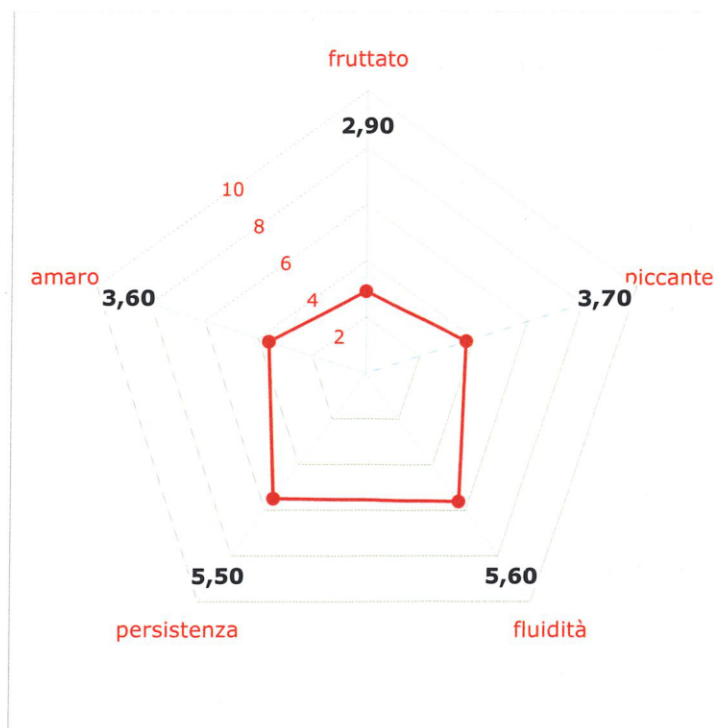
principali sentori gradevoli:



La presente Scheda, descrittiva dei caratteri sensoriali dell'olio valutato, è funzionale per il concorso e non può essere considerata quale referto di Panel test ufficiale.

In considerazione che i caratteri organolettici sono soggetti a modificazione nel tempo, il profilo sensoriale dell'olio si riferisce esclusivamente alla data della sua valutazione.

Il suo utilizzo da parte del produttore, ai fini pubblicitari e sotto qualunque forma, è autorizzato da O.L.E.A. esclusivamente per il campione indicato nella presente Scheda di valutazione e i relativi dati: nome dell'olio, quantità, n. partita e/o lotto e anno di produzione.



Valutazione Globale - Gradevolezza

