



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

L'Oro d'Italia

13° Concorso nazionale degli oli extravergini italiani di qualità

Fano (PU), 17/03/2022

Scheda di valutazione sensoriale

azienda **Busca Leonardo & Eredi di Busca Nazareno snc**
 città **Fano** prov. **PU**
 etichetta **Olio Frantoio Busca** cod. **069**
 tipologia **Blend**



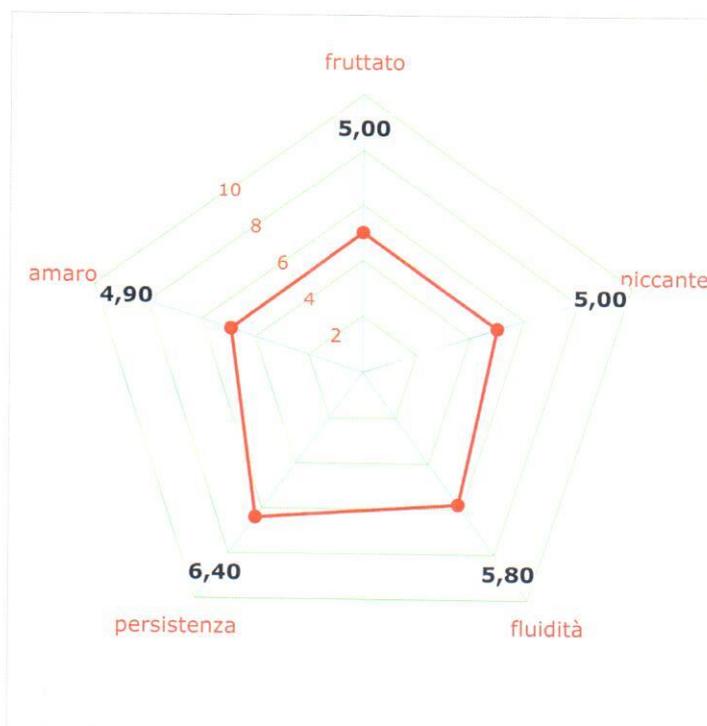
principali sentori gradevoli:



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





Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

L'Oro d'Italia

13° Concorso nazionale degli oli extravergini italiani di qualità

Fano (PU), 17/03/2022

Scheda di valutazione sensoriale

azienda **Busca Leonardo & Eredi di Busca Nazareno snc**
 città **Fano** prov. **PU**
 etichetta **L'Olio del Frantoio** cod. **070**
 tipologia **Blend**



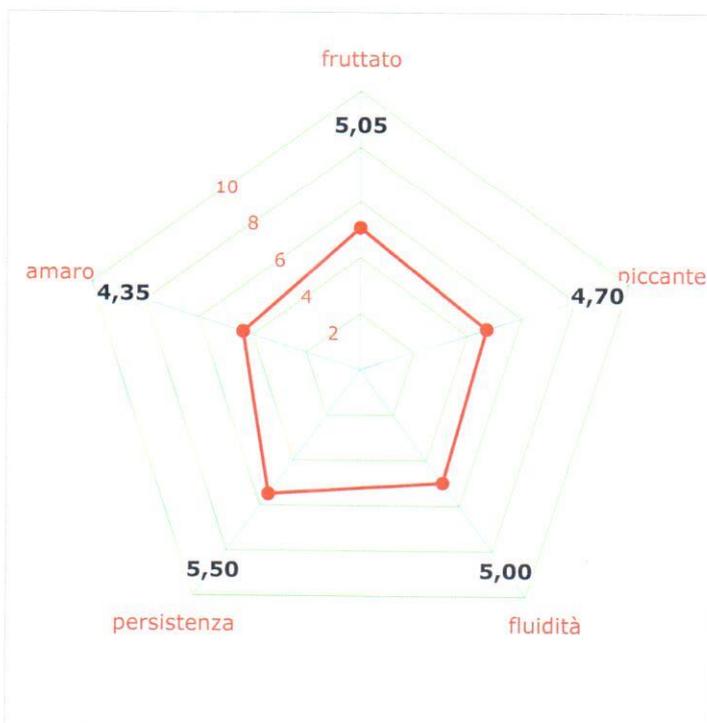
principali sentori gradevoli:



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

