



l'Oro della Puglia

1° concorso regionale degli oli extravergini di eccellenza

Lecce, aprile 2009

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

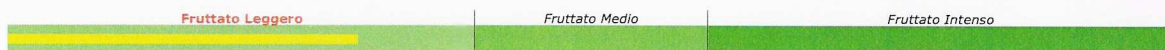
Scheda di valutazione riepilogativa

azienda Azienda Olearia Mario Schirinzi

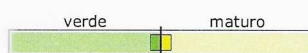
Via Copertino, 153
Carmiano (LE)

denominazione olio Schirinzi

categoria: **Fruttato Leggero**



valutazione olfattiva
fruttato 2,0 /5



val. globale
11,50 /20

valutazione gustativa
fruttato 1,0 /5
amaro 1,0 /5
piccante 1,0 /5
dolce 2,0 /5

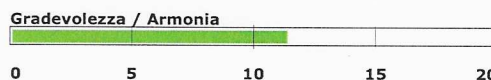
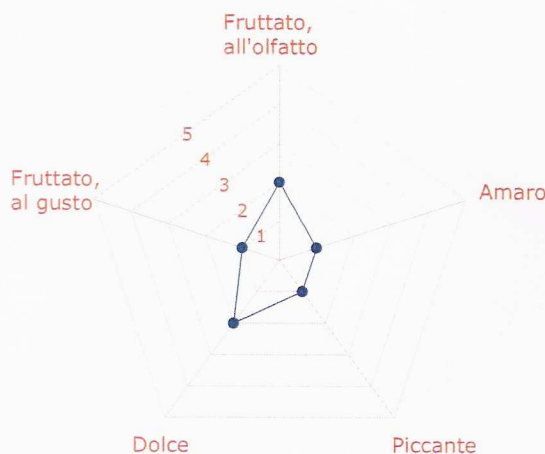


Note:

Fruttato: medio
Amaro: leggero
Piccante: leggero

giudizio sintetico:
dolce, equilibrato

terminologia e valutazione in accordo al Reg. CE n. 640/08



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.