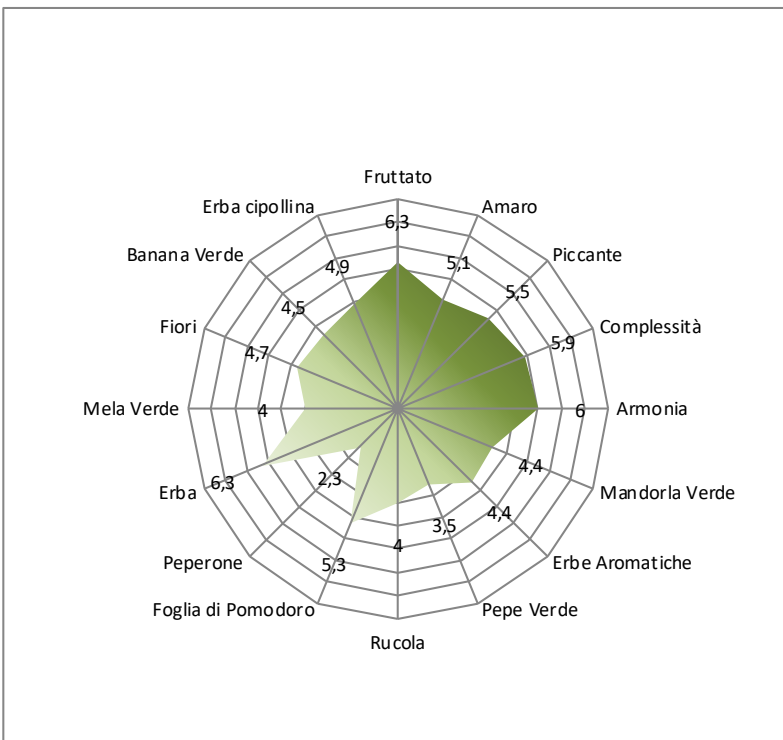




Azienda: **Az.Agr.Alfredo Cetrone**

Nome Olio: **OLIO EVO CETRONE IN**

Data analisi sensoriale: **14-03-2026**



Fruttato	6,3
Amaro	5,1
Piccante	5,5
Complessità	5,9
Armonia	6
Mandorla Verde	4,4
Erbe Aromatiche	4,4
Pepe Verde	3,5
Ruola	4
Foglia di Pomodoro	5,3
Peperone	2,3
Erba	6,3
Mela Verde	4
Fiori	4,7
Banana Verde	4,5
Erba cipollina	4,9

#### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	6,3
Mediana amaro	5,1
Mediana piccante	5,5

CAPO PANEL  
Maria Paola Gabusi

*Maria Paola Gabusi*

