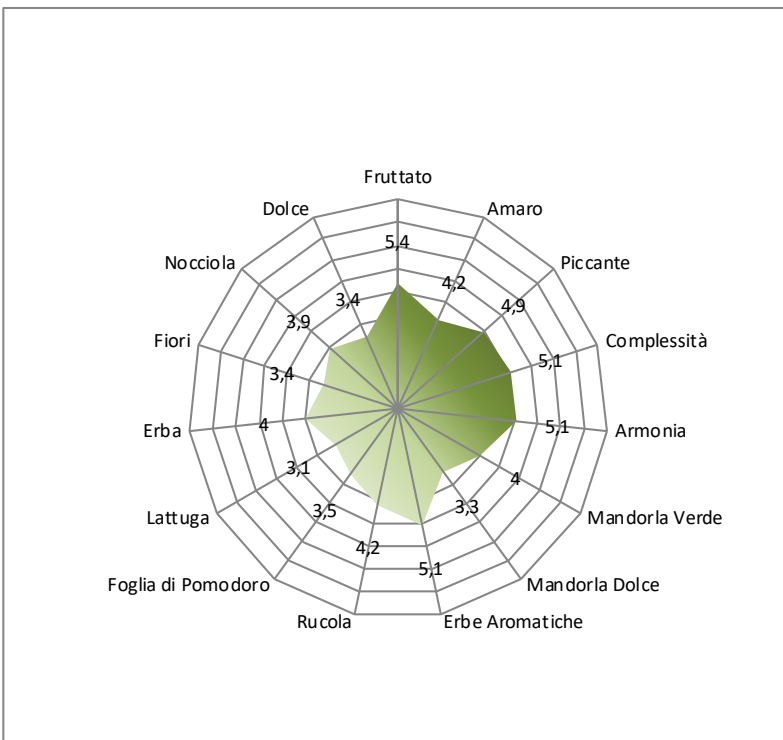




Azienda: **Fattoria Ambrosio**

Nome Olio: **RISERVA**

Data analisi sensoriale: **12-03-2026**



Fruttato	5,4
Amaro	4,2
Piccante	4,9
Complessità	5,1
Armonia	5,1
Mandorla Verde	4
Mandorla Dolce	3,3
Erbe Aromatiche	5,1
Rucola	4,2
Foglia di Pomodoro	3,5
Lattuga	3,1
Erba	4
Fiori	3,4
Nocciola	3,9
Dolce	3,4

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	5,4
Mediana amaro	4,2
Mediana piccante	4,9

CAPO PANEL
Maria Paola Gabusi

Maria Paola Gabusi

