

Azienda:

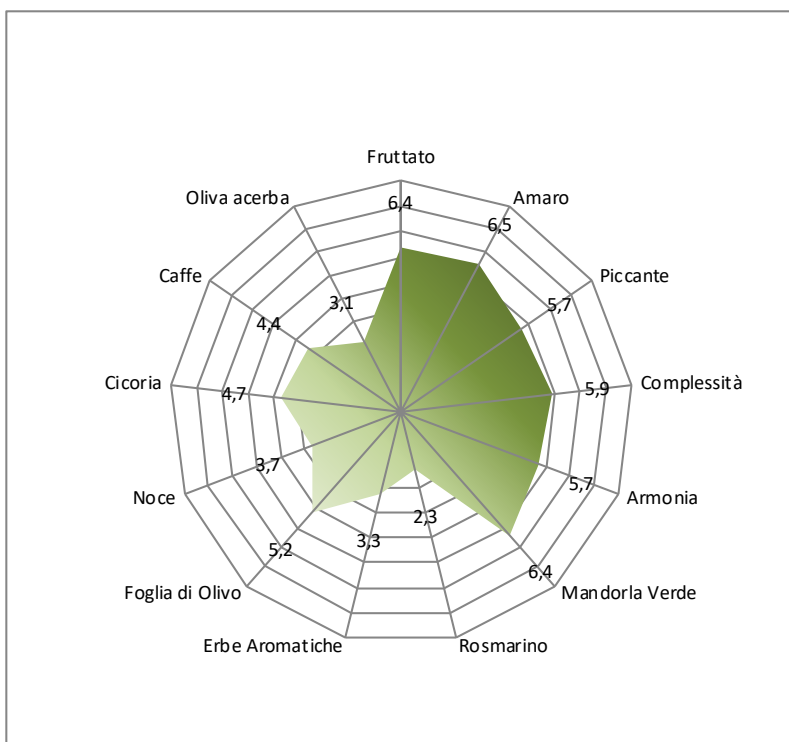
**Frantoio Oleario de Palma
Domenico**

Nome Olio:

**OLIO LONGEVO TOP
QUALITY**

Data analisi sensoriale:

18-03-2026



Fruttato	6,4
Amaro	6,5
Piccante	5,7
Complessità	5,9
Armonia	5,7
Mandorla Verde	6,4
Rosmarino	2,3
Erbe Aromatiche	3,3
Foglia di Olivo	5,2
Noce	3,7
Cicoria	4,7
Caffe	4,4
Oliva acerba	3,1

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	6,4
Mediana amaro	6,5
Mediana piccante	5,7

CAPO PANEL

Maria Paola Gabusi

Maria Paola Gabusi