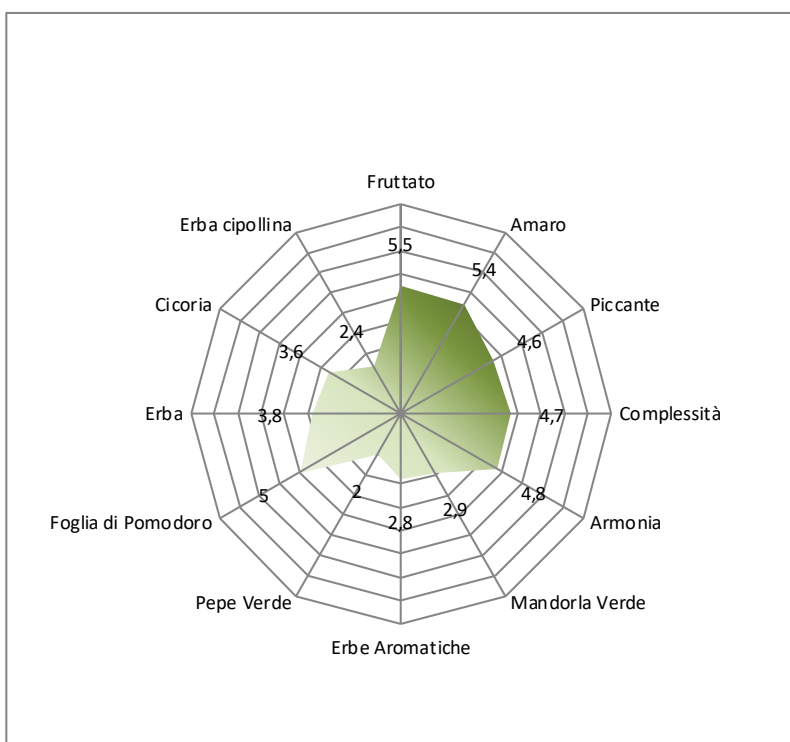




Azienda: **Frantoio Romano**

Nome Olio: **ORTICE RISERVA**

Data analisi sensoriale: **04-03-2026**



Fruttato	5,5
Amaro	5,4
Piccante	4,6
Complessità	4,7
Armonia	4,8
Mandorla Verde	2,9
Erbe Aromatiche	2,8
Pepe Verde	2
Foglia di Pomodoro	5
Erba	3,8
Cicoria	3,6
Erba cipollina	2,4

#### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

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

CAPO PANEL  
Maria Paola Gabusi

