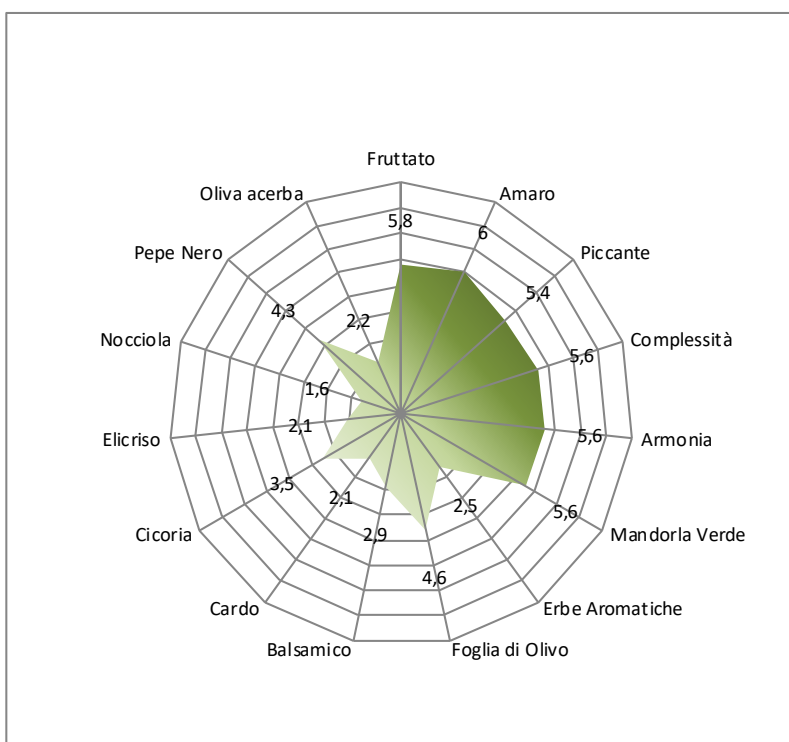




Azienda: **Malenchini SSA**

Nome Olio: **CREPUSCOLO**

Data analisi sensoriale: **11-03-2026**



Fruttato	5,8
Amaro	6
Piccante	5,4
Complessità	5,6
Armonia	5,6
Mandorla Verde	5,6
Erbe Aromatiche	2,5
Foglia di Olivo	4,6
Balsamico	2,9
Cardo	2,1
Cicoria	3,5
Elicriso	2,1
Nocciola	1,6
Pepe Nero	4,3
Oliva acerba	2,2

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	5,8
Mediana amaro	6,0
Mediana piccante	5,4

CAPO PANEL
Maria Paola Gabusi

