

Scheda Tecnica
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO AL LIMONE
FRANTOIO BADIA

AZIENDA: Corigliano Frantoio Badia - Limbadi (VV) – Italy.

Nome olio: Frantoio Badia.

Zona di provenienza: Calabria – Provincia di Vibo V..

Varietà di olive: 100% Ottobratica.

Varietà di limoni: Femminello Zagara bianca.

Raccolta limoni ed olive: Ottobre.

Sistema di raccolta limoni ed olive: Manuale e meccanico.

Frangitura limoni ed olive: Entro le 4 ore successive alla raccolta nel frantoio di proprietà.

Profilo sensoriale
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO AL LIMONE
FRANTOIO BADIA

AZIENDA: Corigliano Frantoio Badia - Limbadi (VV) - Italy

Nome olio: condimento a base di olio extravergine di oliva biologico al limone Frantoio Badia.

Confezione: bottiglia infilabile da 250 cl sigillata, con capsula.

Aspetto campione: Olio limpido, fortemente dorato

Categoria merceologica: condimento a base di olio extravergine di oliva biologico al limone

RELAZIONE DESCRITTIVA

Il condimento a base di olio extravergine di oliva biologico al limone “Frantoio Badia”, si caratterizza all’olfatto per decisi sentori vegetali ed agrumati di limone in perfetto equilibrio con il fruttato di oliva di media intensità che ricorda le drupe colte verdi.

Al gusto, la piacevolezza dei toni amari ed astringenti del limone, viene completata dall’elevata fluidità dell’olio e dalle leggere note piccanti, che completano il profilo gustativo del condimento al limone biologico “Frantoio Badia”.

Palmi, 5 Gennaio 2014

Il Panel Leader
Dr Antonio G. Lauro