

Scheda Tecnica  
CONDIMENTO A BASE DI  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL PEPERONCINO  
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 peperoncino: Corno di Calabria.

Raccolta peperoncino ed olive: Ottobre.

Sistema di raccolta peperoncino ed olive: Manuale e meccanico.

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

Abbinamenti consigliati: Il condimento al peperoncino esalta e completa tutte le pietanze della tradizione culinaria italiana.

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

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

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

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

Aspetto campione: Olio limpido, colore rosso rubino.

Categoria merceologica: condimento a base di olio extravergine di oliva al peperoncino.

#### RELAZIONE DESCRITTIVA

Il condimento a base di olio extravergine di oliva al peperoncino “Frantoio Badia”, si caratterizza all’olfatto per sentori decisi di peperone e peperoncino, in armonia con le note quasi intense di pasta di oliva che ricorda le drupe colte verdi.

Al gusto, la piacevolezza dei toni piccanti di peperoncino rosso e verde, sovrasta la tenue percezione dell’amaro dell’olio, poi completata dall’elevata sensazione tattile di fluidità, che definisce la conduzione gustativa del condimento al peperoncino “Frantoio Badia”.

Palmi, 5 Gennaio 2014

Il Panel Leader  
Dr Antonio G. Lauro