

IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ



L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno

SCHEDA D'ASSAGGIO

1°

ASSAGGIO

Codice del campione

Percezioni

Intensità

FRUTTATO
D'OLIVA

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

AMARO

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PICCANTE

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2°

ASSAGGIO

Codice del campione

Percezioni

Intensità

FRUTTATO
D'OLIVA

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

AMARO

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PICCANTE

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Nome

Data

Scuola

Classe

CON IL CONTRIBUTO
DEL MI.P.A.A.F.
AI SENSI DEL D.M. 58615
DEL 26 LUGLIO 2016



mipaft
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

