

CONCORSO SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI 2020

Comitato di Wuerzburg - Germania

Modulo di Partecipazione al concorso: Migliori Oli Extra Vergini di Oliva Italiani annata 2019/2020

Descrizione breve della Famiglia e della Azienda

Nome dell'Olio extra vergine che si presenta al concorso:

Oliveto: (Stato età - n. piante per varietà e se è irriguo o tradizionale)

Raccolta: (Metodo, Tempo, Periodo di raccolta)

Trasporto delle Olive al Frantoio: -(con cassoni areati, o cassette o in cassoni allo stato sfuso)

Frantoio continuo: (con frangitore a martelli, o dischi)

Decanter o estrattore: con lavorazione a 3 fasi o a 2 fasi

Filtrazione o sistemi di filtrazioni: (Cotone idrofilo, Cartoni o Farine inerte)

Immagazzinamento dei Oli, o stoccaggio: (Temperature dello stoccaggio con Azoto o senza Azoto)

Stato del Frantoio: - Aziendale , Cooperativo o Privato

Etichette: brand dell'olio evo e in quante lingue è stampata l'etichetta

Frantoio che trasforma olive: (convenzionali, Biologiche , DOP e IGP)

In Fede