###### L’OLIO

Nome e/o Denominazione dell’olio:

Campagna olivicola (anno):

#### L’olivicoltura

Varietà:Comune/i di produzione:

Superficie uliveto:N° piante di olivo:Anno d’impianto:Età degli olivi:Sesto d’impianto e cultivar:Esposizione – altitudine:

Quantità di olive prodotte nell’ultima campagna olivicola:Trattamenti eseguiti nell’ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti):Concimazioni eseguite nell’ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni):Lavorazioni eseguite nell’ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc):Mesi della raccolta delle olive dell’ultima campagna olivicola (da/a):Metodo di raccolta:

#### La frangitura

Nome e sede del frantoio utilizzato nell’ultima campagna olivicola:Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media):Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro):Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):Modalità di estrazione/frangitura:

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura):Modalità di stoccaggio dell’olio extravergine molito:Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell’ultima campagna olivicola:Luogo, modalità di stoccaggio dell’olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro):

Luogo e modalità di confezionamento:Tipo di confezione utilizzate (da 1/3/5 litri, lattine, vetro, altro):

#### Le caratteristiche chimiche

Acidità:
Perossidi:
Polifenoli:

#### Descrizione organolettica e libera

Il mio olio è (dolce, piccante, fruttato, ecc.):

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al litro dell’olio indicato (iva compresa):\*Prezzo delle confezioni (specificare prezzo e dimensione di ogni tipologia, per esempio bottiglia da 0,75L, latte da 3L, etc. iva compresa):

\*Eventuali altre considerazioni: