

NOTATION ORGANOLEPTIQUE

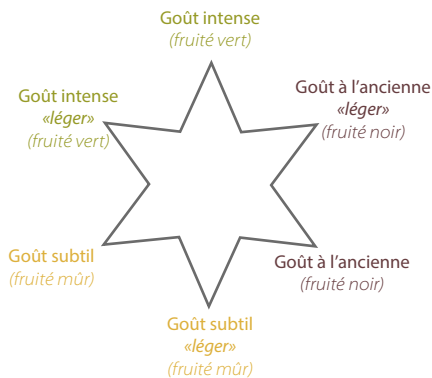
1 - Déterminer l'intensité des caractéristiques principales



2 - Indiquer les caractéristiques aromatiques

NOTES AROMATIQUES	INTENSITÉ DE 0 À 10									
	<i>(cochez la case correspondante: 0 = case la plus à gauche, 10 = case la plus à droite)</i>									
végétales										
florales										
fruits mûrs										
fruits rouges										
fruits secs										
truffes, sous-bois...										
olives noires										
fruits ou légumes confits										
Autre :										

3 - Situer l'huile dans l'étoile



Notes :

Harmonies culinaires :