



Società Cooperativa Agricola

ANALISI DELL'OLIO

Informiamo che, qualora aveste bisogno di analisi chimiche e/o organolettiche degli oli, siete pregati di consegnare l'olio in bottiglie di VETRO PULITE (si consiglia di acquistare una bottiglia nuova in un frantoio o da un rivenditore autorizzato)

Per l'analisi organolettica occorre una bottiglia da 250 ml e per la sola analisi chimica una bottiglia da 100 ml

NON VERRANNO ACCETTATE

Bottiglie di plastica, bottiglie in vetro di olio vecchio, succhi di frutta, vino, vasetti di marmellate, sottaceti o simili!!!

Contenitori simili infatti vanno ad alterare in misura marcata i parametri chimici ed organolettici impedendo la corretta analisi.