



LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

DEGUSTAZIONE EMISFERO NORD E EMISFERO SUD

4, 5, 6 Febbraio: Scadenza Iscrizione, 10 Gennaio
Mr. Darrell Corti, Chairman del Concorso Olio d'Oliva

La Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition e la sua giuria di degustatori, vi invitano a partecipare al 21^{ma} competizione annuale aperta a tutti gli olii extra vergini di oliva di tutto il mondo. I vincitori saranno esposti al 98 anniversario della fiera la L.A. County Fair, che si celebrerà dal 4 al 27 Settembre 2020. \$175 per iscrizione - Tre (3) bottiglie 250 ml - 500 ml per iscrizione (se le bottiglie contengono meno di 250 ml. per favore inviate 4 bottiglie).

"PREMIO MUGELLI/MUGELLI AWARD"

Questo prestigioso premio sarà dato in memoria di Marco Mugelli, uno dei giudici della Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competitions, che è stato sempre molto partecipe e attivo nell'aiutare lo sviluppo di questo evento e allo sviluppo della conoscenza dell'olio extra vergine in tutto il mondo.

Delicato (Fruttato Leggero)
Migliore del Show
Migliore della categoria

Medio (Fruttato Medio)
Migliore del Show
Migliore della categoria

Robusto (Fruttato Intenso)
Migliore del Show
Migliore della categoria

Migliore della categoria – Un eccezionale Olio extra vergine di oliva, Medaglia d' Oro, che ha un punteggio = o > di 94 punti

Medaglia d'Oro – Un eccezionale Olio extra vergine di oliva di carattere e stile superiore

Medaglia d'argento – Un ottimo Olio extra vergine di oliva con qualità speciali

Medaglia di bronzo – Una buona qualità di produzione di Olio extra vergine di oliva

Divisione 995 – Degustazione Emisfero Nord – Scadenza Iscrizione 10 Gennaio

Internazionale

70- Italia, Nord Mono Cultivar	125- Spagna, Sud Blends	180- Turchia Mono Cultivar
75- Italia, Nord Blends	130- Francia Mono Cultivar	181- Turchia Blends
80- Italia, Centrale Mono Cultivar	135- Francia Blends	183- Europa Blends
85- Italia, Centrale Blends	140- Portogallo Mono Cultivar	185- Giappone Mono Cultivar
90- Italia, Sud Mono Cultivar	145- Portogallo Blends	186- Giappone Blends
95- Italia, Sud Blends	150- Grecia Mono Cultivar	190- Nord Africa
100- Italia, Isole Mono Cultivar	155- Grecia Blends	193- Lebanon
105- Italia, Isole Blends	160- Grecia Isole Mono Cultivar	195- Medio Oriente Mono Cultivar
110- Spagna, Nord Mono Cultivar	165- Grecia Isole Blends	196- Medio Oriente Blend
115- Spagna, Nord Blends	170- Slovenia	197- Messico
120- Spagna, Sud Mono Cultivar	175- Croatia	

Gli oli iscritti al concorso devono sottoporsi a un'analisi chimica per i gliceridi (acidi grassi); tale analisi del campione dovrà essere completata entro 120 giorni prima dell'iscrizione. Per poter essere considerato olio extra vergine d'oliva, il livello di acido grasso non deve superare lo 0.8% con un indice di perossidi minore di 20.

Divisione 998 – OLI AROMATIZZATI – Scadenza Iscrizione 10 Gennaio

405- Limone	420- Altri agrumi (Pompelmo, Mandarino, etc)	435- Aglio
410- Lime		440- Tartufo
415- Arancia (Arancia Tarocco, Bergamotto, etc)	425- Erbe	445- Altri aromi
	430- Peperoncino	450- Blend aromatizzato

Per ulteriori informazioni, contattate Leah Duran, (909) 865-4268, Fax (909) 865-4160 o duran@fairplex.com

www.LAOliveOilComp.com

