



LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

DEGUSTAZIONE EMISFERO NORD E EMISFERO SUD

8, 9, 10 Febbraio: Scadenza Iscrizione, 14 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 22° 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 5 al 30 Maggio 2022. \$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 14 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 14 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) 865-4260, Fax (909) 865-4160 o duran@fairplex.com

www.LAOliveOilComp.com

