



CITTÀ DELL'OLIO: Olbia

ISTITUTO: IVcircolo olbia

CLASSI/SEZIONI: 4 E via Vignola

REFERENTE/INSEGNANTE: Perinu Silvia Celestina

CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLIO DIVINO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio extravergine di oliva biologico

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Fam.Nieddu

Scrivi quanto olio c'è nella bottiglia (quantità netta)

Es: 1 Litro

1 litro

Scrivi l'annata di produzione e il termine minimo di conservazione

Es: 2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020

2018

Descrivi l'etichetta del tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Raccontaci se hai usato un disegno, una fotografia, una tecnica particolare e le fasi di realizzazione dell'etichetta

Disegno

Rappresenta un olio paradisiaco

Come elisir di lunga vita

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Spaghetti ai frutti di mare

BIMBOLL



CITTÀ DELL'OLIO: Olbia

ISTITUTO: IV circolo via Vignola

CLASSI/SEZIONI: 4E

REFERENTE/INSEGNANTE: Perinu Silvia Celestina

IL TUO OLIO

Olio Divino

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Olbia

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

Da consumarsi entro il 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Olbia

ISTITUTO: IV Circolo

CLASSI/SEZIONI: 4E

REFERENTE/INSEGNANTE: Perinu Silvia Celestina



Il progetto di educazione alimentare per le scuole
promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio

