



**INFORMAZIONI A FINI PROMOZIONALI**

Possibilità di visita all'azienda      SI       NO   
 Vendita diretta                      SI       NO   
 Vendita on line                        SI       NO   
 Facebook \_\_\_\_\_  
 Instagram \_\_\_\_\_

Q.tà media di olio prodotta annualmente nell'azienda in hl \_\_\_\_\_ ( in totale , comprese altre tipologie di olio non partecipanti al concorso)

Referente commerciale per Italia \_\_\_\_\_

Referente commerciale per estero \_\_\_\_\_

Altitudine media: mt \_\_\_\_\_

età media degli ulivi \_\_\_\_\_

tipologia di oliveto     tradizionale  intensivo     \_\_\_\_\_

periodo di raccolta \_\_\_\_\_

cultivar \_\_\_\_\_

Sistemi di raccolta  Manuale  Manuale meccanica  Meccanica  Manuale agevolata

Manuale agevolata meccanica  ALTRO \_\_\_\_\_

prodotto disponibile in confezioni da:  100 ml  250 ml  500 ml  750 ml  1lt  2lt  3lt  5lt

Sistema e temperature di estrazione

Ciclo Continuo     Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra

Ciclo continuo a freddo     Ciclo continuo a 2 fasi     Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Sgocciolamento naturale (sinolea)     Sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo

Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo     Ciclo continuo a 3 fasi     ALTRO \_\_\_\_\_

casa produttrice del sistema di estrazione \_\_\_\_\_

**LETTA L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY (ai sensi dell'Art. 13 del Reg. UE 679/2016), ACCONSENTO al trattamento dei miei dati, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. a), del Regolamento, per i temi di interesse specificamente indicati nell'apposito allegato**

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma \_\_\_\_\_