

**bioPress**, la prestigiosa revista alemana especializada en productos orgánicos (desde 1994) busca los mejores aceites de oliva orgánicos. **Los resultados serán publicados en nuestra revista bioPress y los "aceites de oliva Top25 bioPress" serán promocionados en la página web bioPress.**

Además tiene derecho a hacer publicidad con la referencia "aceite de oliva Top25bioPress".

Pueden participar todas las empresas que tengan un **certificado de producción orgánica de aceites de oliva**. El internacionalmente reconocido experto en aceites de oliva, el **Dr. Horst Schäfer-Schuchardt** realiza junto a un jurado la degustación y la prueba de calidad. Miembros del jurado serán el conocido experto y director de paneles de catadores **Nicola Perrucci** de Bari, **Dr. Lorenzo Cerretani** director del panel de catadores de la Universidad de Bologna, **Dr.-Ing. Kouter-Behir Ben Hassine**, director del panel de catadores del Instituto de Investigación de la aceituna de Túnez, **Dr. Christian Gertz**, bioquímico especializado en alimentación, **Anna-Maria Schäfer-Schuchardt**, **Carmen Sanchez**, ambas diplomadas como catadoras de aceite de oliva, así como **Kersten Wetenkamp**, redactor jefe de la revista gourmet "Der Feinschmecker".

El coste de participación es de 164 € más 28 € por cada aceite que se presente a concurso.

Por favor inscriba los aceites para la degustación y prueba de calidad, de manera vinculada. Envíe cada vez tres botellas originales de aceite de oliva (para la 1ª degustación + para la posible 2ª degustación, más la muestra de comprobación) a la **editorial bio Press**.

Sólo se aceptan **aceites de oliva virgen extra**.

EL pago se hará por transferencia una vez recibida la factura emitida por BioPress.

Nombre de los aceites:

(véase anexo)

Cantidad de aceites de oliva

Producción anual

Qué clase de aceitunas se utilizaron?

Embotellado en la almazara si no Productor:

Cuándo se cosechó? Cuándo se produjo el aceite? año: / mes: /

Cómo se cosecho? manual con máquina otros

Se prensó en el molino propio? si no Tipo de molino

El aceite de oliva es levemente afrutado medianamente afrutado afrutado intenso

Grado de acidez natural sin modificación después de la producción mecánica.(0,1hasta 0,8) %

Por favor envíenos su lista de precios actualizada, folletos y fotos.

**Cierre de inscripción: 27 febrero 2015.** El ranking no es apelable por vía legal.

Empresa

N.I.F. IVA

Calle

Internet

productor

Código Postal Ciudad

E-Mail

distribuidor

País

Apellido

Nombre

comerciante

Fecha

Tel./Fax

Función

Firma