VERIFICA DI SCIENZE: LA LAVORAZIONE DELL’OLIO

NOME E COGNOME……………………………………………………………..DATA……………………………………

**RIORDINA LE FASI DI LAVORAZIONE DELL’OLIO CON I NUMERI**

LE OLIVE SONO FRANTUMATE.

L’OLIO E’ SEPARATO DALL’ACQUA.

LE OLIVE SONO RACCOLTE.

LA POLTIGLIA D’OLIVA E’ SCHIACCIATA.

LE OLIVE SONO PULITE E LAVATE.

L’OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA E’ PRONTO.

