

*Bevete ora poca acqua e mangiate un pezzo di pane o di mela: passate al secondo olio e ripetete tutto dall'inizio: se l'olio è scadente sentirete solo odori sgradevoli come aceto, grasso rancido, verdura bollita. In questo caso significa che l'olio è difettato e non è extravergine!*

*Disegno n. 21*

