

SCHEDA ANALISI ORGANOLETTICA SENSORIALE

Qualità : MEXICO SHG FAIR TRADE - BIOLOGICO

F
A
S
E

V
I
S
I
V
A

Aspetto : **BEN LAVORATO - OMOGENEO**

Crudo Crivello (%) : **10 19 26 23 21** **89% +16**

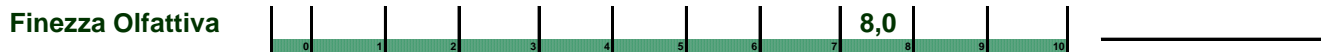
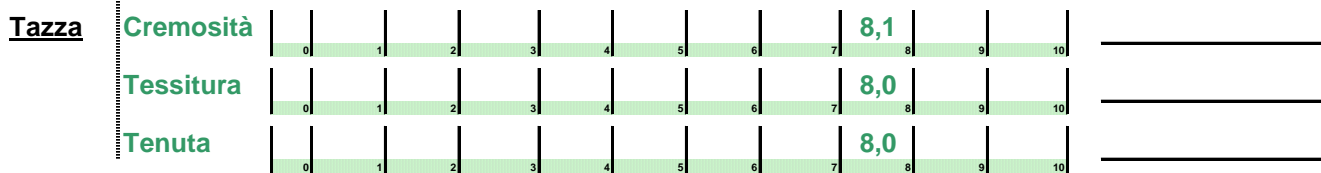
sotto 14 15 16 17 18 19 20 21 sopra

Colore : CHIARO TONACA FRATE MEDIA SCURA

Tostato Omogeneità: SCARSA REGOLARE M. BUONA OTTIMA

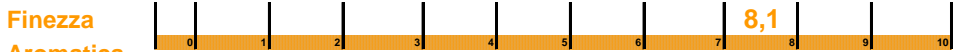
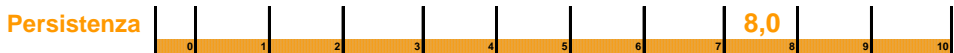
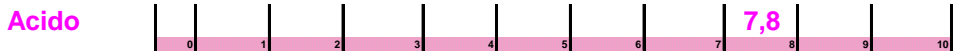
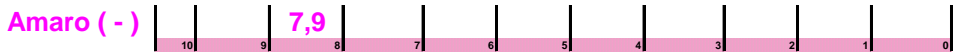
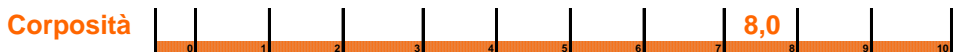
Sviluppo : SCARSO REGOLARE M. BUONA OTTIMO

Colore Crema: SCURA CHIARA DORATA / BRONZEA TIGRATA



F
A
S
E

G
U
S
T
A
T
I
V
A



- R E T R O G U S T O**
- d
i
f
f
e
r
t
i
- | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> LEGNOSO | <input type="checkbox"/> ERBOSO | <input type="checkbox"/> IMMATURO | <input type="checkbox"/> BRUCIATO / FUMO | <input type="checkbox"/> FERMENTATO / STINKER | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> TERROSO | <input type="checkbox"/> MUFFA | <input type="checkbox"/> PAGLIA | <input type="checkbox"/> ASTRINGENTE | <input type="checkbox"/> RIO | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> FRUTTATO / AGRUMI | <input type="checkbox"/> FIORITO | <input checked="" type="checkbox"/> SPEZIATO | <input type="checkbox"/> VANIGLIA | <input type="checkbox"/> NOCE | <input checked="" type="checkbox"/> CACAO |
| <input type="checkbox"/> CIOCCOLATO | <input checked="" type="checkbox"/> MANDORLA | <input checked="" type="checkbox"/> NOCCIOLINA | <input type="checkbox"/> CEREALE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**NOTE : LA BUONA CORPOSITÀ FA DA BASE A UNA SOAVE ACIDITÀ CHE RICORDA LE PESCHE
SCIROPATE E I MANDARANCI - SUCCESSIVAMENTE NEL RETROGUSTO SI EVIDENZIANO NOTE DI
CACAO E CEREALI TOSTATI.**

Leggenda valutazioni :
da 0 a 2 = PESSIMO da 3 a 4 = ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE 5 = SCARSO
6 = SUFFICIENTE 7 = DISCRETO da 8 a 9 = BUONO 10 = OTTIMO