

## Campaña Calidad con Gusto

### PANELISTA DEGUSTADOR

Pascual Ibáñez, Director Académico y evaluador sensorial responsable de la cata



### METODOLOGIA

Se aplicó una ficha estandarizada para evaluar los atributos sensoriales del producto. En esta oportunidad no se utilizaron puntajes de medición por no tratarse de un análisis comparativo.

La ficha de cata utilizada muestra descriptores para cada fase de la cata: visual, olfativa, gustativa-táctil y armonía-juicio global.

### RESULTADOS

**NUMERO DE MUESTRA: 28**

<b>Nombre Producto:</b>	Cocoa selection 55% Ghana con leche
<b>Marca / empresa:</b>	RITTER SPORT
<b>Origen:</b>	Alemania
<b>Dónde encontrarlo:</b>	Supermercados y tiendas

#### Nota de cata

**Aspecto:** Color marrón con superficie limpia, brillante

**Olfato:** Aromas leves y francos a cacao, especias tropicales, pimienta de cayena

**Gusto:** De grato sabor dulce y fino amargor fundido. Textura más untuosa de lo común junto a una sutil acidez

*Destaca por su untuosidad con la dulzura y amargor equilibrados*

#### Sugerencias / Comentarios

Enviados a la empresa participante



\*\*\*

### ANÁLISIS SENSORIAL / EVALUACIÓN SIMPLE – Espacio Food & Service 2019

Total productos degustados: 46

Fecha degustación: 01 al 04 de octubre 2019

Entrega: 17 al 24 octubre 2019

Pascual Ibáñez, Sommelier