

## 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: 35

<b>Nombre Producto:</b>	Green Rooibos, Coconut & Mango
<b>Marca / empresa:</b>	DILMAH
<b>Origen:</b>	Sri Lanka
<b>Dónde encontrarlo:</b>	Supermercados, tiendas

#### Nota de cata

**Aspecto:** Color anaranjado

**Olfato:** Aromas a fruta tropical, se expresan nítidos tonos a mango y toques de coco

**Gusto:** En boca es ligero, suave con un delicado punto dulce y sabores fundidos

*Una trilogía de sabores que se complementa perfectamente*

#### 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*  
SOMMELIER

Pascual Ibáñez, Sommelier