

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: 42

Nombre Producto:	Café Selezione Dell'Arábica
Marca / empresa:	CORSINI
Origen:	Italia
Dónde encontrarlo:	Supermercados, tiendas

Nota de cata

Colombia

Aspecto: Marrón claro con persistente capa de espuma

Olfato: Aromas entre tostados y frutados (cerezas) almendras dulces

Gusto: Ataque fresco, firme con grata acidez, destacando con elegancia sabores frutados. Amargor integrado

Brasil

Aspecto: Color marrón claro con persistente capa de espuma

Olfato: Su aromas accionan recuerdos dulces a mazapán y chocolate amargo

Gusto: En boca, cuerpo medio y sabor seco, redondo con destacadas notas tostadas. Amargor moderado

Kenya

Aspecto: Espuma fina, cremosa y compacta

Olfato: Aromas frutados y especiados con toques a tostados intensos y caramelo

Gusto: Un café con carácter y buen cuerpo. Sabe sabroso, comandado por un fino amargor y larga persistencia
Reflejan la frescura y elegancia del buen arábica



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