

## 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: 6

<b>Nombre Producto:</b>	Chocolate Cutunambú Fiorentini
<b>Marca / empresa:</b>	CUTUNAMBÚ
<b>Origen:</b>	España

#### Nota de cata

**Aspecto:** Marrón intenso de aspecto semi opaco y matices rojizos

**Olfato:** Aroma franco de buen cacao, finos tostados y toques a frutos.

**Gusto:** En boca ataque firme comandado por el sabor de un buen cacao y sutil toque de acidez que aviva el conjunto.

*Buena expresión y equilibrio en el cacao*

#### 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