

## 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: 3

<b>Nombre Producto:</b>	Café Cappuccino Hazelnut
<b>Marca / empresa:</b>	LA FESTA
<b>Origen:</b>	Chile
<b>Dónde encontrarlo:</b>	Supermercados

#### Nota de cata

**Aspecto:** De espuma generosa y persistente

**Olfato:** Aroma franco a café y avellanas tostadas

**Gusto:** Café de sabor suave con sutil toque dulce a caramelo y frutos secos. La nota de la avellana esta lograda e integrada

#### 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