

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: 21

Nombre Producto:	Almendras Grageadas Con Chocolate Bitter
Marca / empresa:	PIWEN
Origen:	Chile
Dónde encontrarlo:	Supermercados, tiendas, mayorista

Nota de cata

Aspecto: Color marrón oscuro y aspecto brillante

Olfato: Aromas francos del chocolate con leve tono tostado y a vainilla

Gusto: En boca, sabor balanceado de chocolate y almendra. Textura crujiente con justo punto dulce

Ricas y nutritivas, no podrás dejar de comerlas

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