

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: 2

Nombre Producto:	Café Cappuccino Vainilla
Marca / empresa:	LA FESTA
Origen:	Chile
Dónde encontrarlo:	Supermercados

Nota de cata

Aspecto: Genera abundante y persistente espuma de tono marrón

Olfato: Aroma nítido e intenso a vainilla

Gusto: Sabor amable y dulzura comedida, destacando el tono a vainilla.

Leve amargor final

Buena dupla de café y vainilla bien conjuntado

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