

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: 27

Nombre Producto:	Cocoa selection 61% Nicaragua
Marca / empresa:	RITTER SPORT
Origen:	Alemania
Dónde encontrarlo:	Supermercados y tiendas

Nota de cata

Aspecto: Color marrón con leve matiz rojizo, brillante

Olfato: Finos aromas frutados, cerezas y a arcilla terracota

Gusto: En boca destaca por el equilibrio en sus sabores. Se funde homogéneo, expresando una rica acidez, dulzura y amargor que se compensan

Chocolate sabroso de sabores fundidos

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