

Scheda di valutazione- Tavolette al cioccolato fondente, mono origine

Nome giudice _____ Numero giudice _____

Numero campione _____ Numero tavolo _____

Valutazione

Sezione	<input checked="" type="checkbox"/>	Analisi descrittiva
Aroma <i>Naso/Corpo</i> 20% del totale	1	Sgradevole, non-invitante, nessun aroma di cioccolato
	2	Non-prominente. Poco aroma ma discreto
	3	Piacevole. Riconoscibile e interessante. Poco cioccolato
	4	Invitante. Forte, allettante e note di cioccolato evidenti
	5	Irresistibile. Sorprendente. Induce all'assaggio
Gusto <i>Complessità/persistenza</i> 40% del totale	1	Poco invitante. Poco gusto. Non buono
	2	Passabile. Facile da mangiare ma per niente interessante
	3	Buono. Evoluto, con caratteristiche superiori
	4	Gradevole. Una eccezionale profondità e complessità
	5	Rivelatore. Ridefinisce i concetti del possibile
Struttura <i>Fusione/morbidezza</i> 10% del totale	1	Difficile e riluttante a fondersi completamente
	2	Facile. Si fonde facilmente con pochi problemi
	3	Raffinato. Deciso. Fusione morbida
	4	Eccellente. Pervasiva e morbidosissima
	5	Perfetta. Si dissolve in liquido puro
Giudizio <i>Gusto personale/Impressione</i> 30% del totale	1	Discutibile, poco appeal
	2	Accettabile con un appeal base
	3	Meritevole con un appeal notevole
	4	Ottimo. Un prodotto d'eccellenza
	5	Inestimabile. Un vero capolavoro
Premio Pensate che questo partecipante meriti un premio?	1	Non può concorrere ad un premio
	2	Concorrente minore
	3	Può concorrere ad un premio
	4	Ottimo concorrente
	5	Questo partecipante merita un premio

Comments (not seen by entrant) _____

Feedback notes

Positivo	<input checked="" type="checkbox"/>	
Aroma	A	Note aromatiche eccellenti
	B	Persistenza aromatica eccezionale
	C	Forte e spiccato aroma
Gusto	D	Evoluzione del gusto efficace
	E	Ben sviluppato/gusto completo i
	F	Note gustative particolarmente interessanti
	G	Gusto molto equilibrato
	H	Poco amaro
	I	Di straordinaria persistenza
Struttura	II	Equilibrato in zuccheri
	J	Dimensione granelli ottimale
Altro	K	Di straordinario temperamento
	L	Colore ottimo
Negativo	<input checked="" type="checkbox"/>	
Aroma	M	Poco aroma
	N	Note aromatiche scadenti
Gusto	O	Note gustative scadenti
	P	Gusto poco equilibrato
	Q	Gusto troppo intenso
	R	Gusto troppo leggero
	S	Mancanza di rotondità di gusto
	T	Pochissima persistenza gustativa
	U	Troppo amaro
	V	Troppo dolce
	V1	Lo zucchero supera il cioccolato
	W	Sovra-tostado
Struttura	X	Troppo o troppo poco burro di cacao
	Y	Granelli percettibili/ residui
	Z	Fusione scarsa e poco equilibrata

Check total _____ / 10
(For statistical checking, not part of score)