

## Scheda di valutazione- Tavolette al cioccolato fondente, mono origine – rough ground

Nome giudice \_\_\_\_\_ Numero giudice \_\_\_\_\_

Numero campione \_\_\_\_\_ Numero tavolo. \_\_\_\_\_

### Valutazione

Sezione	<input checked="" type="checkbox"/>	Analisi descrittiva
<b>Aroma</b> <i>Naso/Corpo</i>  20% del totale	1	Sgradevole, non-invitante, nessun aroma di cioccolato
	2	Non-prorompente. Poco aroma ma discreto
	3	Piacevole. Riconoscibile e interessante
	4	Invitante. Forte, allettante e note di cioccolato evidenti
	5	Irresistibile. Sorprendente. Induce all'assaggio
<b>Gusto</b> <i>Complessità/persistenza</i>  40% del totale	1	Poco invitante. Poco gusto. Non buono
	2	Passabile. Goloso e per niente interessante
	3	Buono. Evoluto, con caratteristiche superiori
	4	Gradevole. Una eccezionale profondità e complessità
	5	Rivelatore. Ridefinisce i concetti del possibile
<b>Struttura</b> <i>Consistenza che aiuta la percezione</i>  10% del totale	1	Pessimo. Consistenza sgradevole e cattivo abbinamento con il cioccolato.
	2	Mediocre. Non si distingue
	3	Impattante. Incredibile percezione dell'aroma
	4	Esemplare. Consistenza molto piacevole.
	5	Sublime. La consistenza sposa il cioccolato in maniera eccezionale.
<b>Giudizio</b> <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 e rappresentativo
	5	Inestimabile. Un vero capolavoro
<b>Premio</b> <i>Pensate che questo partecipante meriti un premio?</i>	1	Non è un concorrente per un premio
	2	Concorrente marginale
	3	Può concorrere per un premio
	4	Un concorrente forte
	5	Premiate il prodotto

Comments (not seen by entrant) \_\_\_\_\_

### Feedback notes

Positivo	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Aroma</b>	A	Note aromatiche eccellenti
	B	Persistenza aromatica eccezionale
	C	Forte e spiccato aroma
<b>Gusto</b>	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
<b>Struttura</b>	II	Equilibrato in zuccheri
	J	La consistenza permette la diffusione dell'aroma
<b>Altro</b>	K	Buona scioglievolezza in bocca
	L	Colore ottimo
Negativo	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Aroma</b>	M	Poco aroma
	N	Note aromatiche scadenti
<b>Gusto</b>	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
<b>Struttura</b>	X	Troppo o troppo poco burro di cacao
	Y	La consistenza limita la scioglievolezza
	Z	L'aroma è distorto dalla consistenza

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