

Scheda di valutazione- Tavolette al latte, al cioccolato bianco, mono origine

Nome giudice _____ Numero giudice _____

Numero campione _____ Numero tavolo. _____

Valutazione

Sezione	<input checked="" type="checkbox"/>	Score description
Aroma <i>Naso/Corpo</i> 10% del totale	1	Sgradevole, non invitante. Senza gusto di cioccolato
	2	Non-prorompente. Poco aroma ma discreto
	3	Piacevole. Riconoscibile e interessante.
	4	Invitante. Forte, allettante con note evidenti
	5	Irresistibile. Sorprendente. Induce all'assaggio
Gusto <i>Complessità/persistenza</i> 40% del totale	1	Poco invitante. Poco gusto. Non buono
	2	Passabile. Goloso 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> 20% del totale	1	Fonde con difficoltà
	2	Facile. Si fonde facilmente con pochi problemi
	3	Raffinato. Deciso. Fusione morbida
	4	Eccellente. Pervasiva e morbidissima
	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 e rappresentativo
	5	Inestimabile. Un vero capolavoro
Premio <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"/>	
Aroma	A	Note aromatiche eccellenti
	B	Evoluzione del gusto efficace
Gusto	C	Spiccato gusto di cioccolato
	D	Ben sviluppato/ gusto rotondo
	E	Note gustative particolarmente interessanti
	F	Gusto molto equilibrato
Struttura	G	Poco amaro
	H	Persistenza eccezionale
	I	Struttura straordinariamente cremosa
Altro	J	Di eccellente temperamento
	K	Colore attraente
	L	Qualità latte alta

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 leggero	
	R	Troppo dolce	
	S	Troppo/Poco burro di cacao	
	T	Pochissima persistenza gustativa	
	U	Scarso abbinamento di cacao e latte	
	V	Latte non fresco o mal conservato	
	Struttura	W	Granelli percettibili/ residui
		X	Struttura granulosa e cristallina
Y		Fusione scarsa e poco equilibrata	
Altro	Z	Stampo poco buono e irregolare	
	AA	Formato difficile e poco soddisfacente	

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