

# Cacao of Excellence

Modulo di valutazione sensoriale per  
Massa di cacao e cioccolato

Valutatore \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

ID del campione \_\_\_\_\_ Ora \_\_\_\_\_

Info sul campione \_\_\_\_\_

Massa di cacao  Cioccolato

Istruzioni: Inserire i valori di intensità di ciascun attributo nel  e contrassegnare con un

i sotto-attributi percepiti.

## Scala di intensità



← Meno intenso Più intenso →



**Cacao**

**Acidità**

Fruitata  Acetica  Lattica

Minerale e butirrica

**Amarezza**

**Astringenza**

**Frutta Fresca**

Frutti di bosco  Agrumi  Scura

Gialla / Arancione / bianca

Tropicale

**Frutta Passita**

Secca  Passita  Troppo matura

**Vegetale**

Erbeo / Verde vegetale / Erboristico

Terroso / Fungo / Muschio / Legnoso

**Floresale**

Fiori d'arancio  Fiori

**Legnoso**

Chiaro  Scuro  Resina

**Speziato**

Spezia  Tabacco

Salato / Umami

**Frutta a Guscio**

Polpa  Pellicina

**Caramello / Panella**

**Dolcezza (solo per il cioccolato)**

**Grado di tostatura**

**Sentori Anomali**

Sporco/Polveroso  Juta bagnata

Muffa  Carne/Animale/Cuoio

Eccessivamente fermentata / Frutta marcia

Putrido / Letame  Affumicato

Altri sapori sgradevoli

Descrizione \_\_\_\_\_

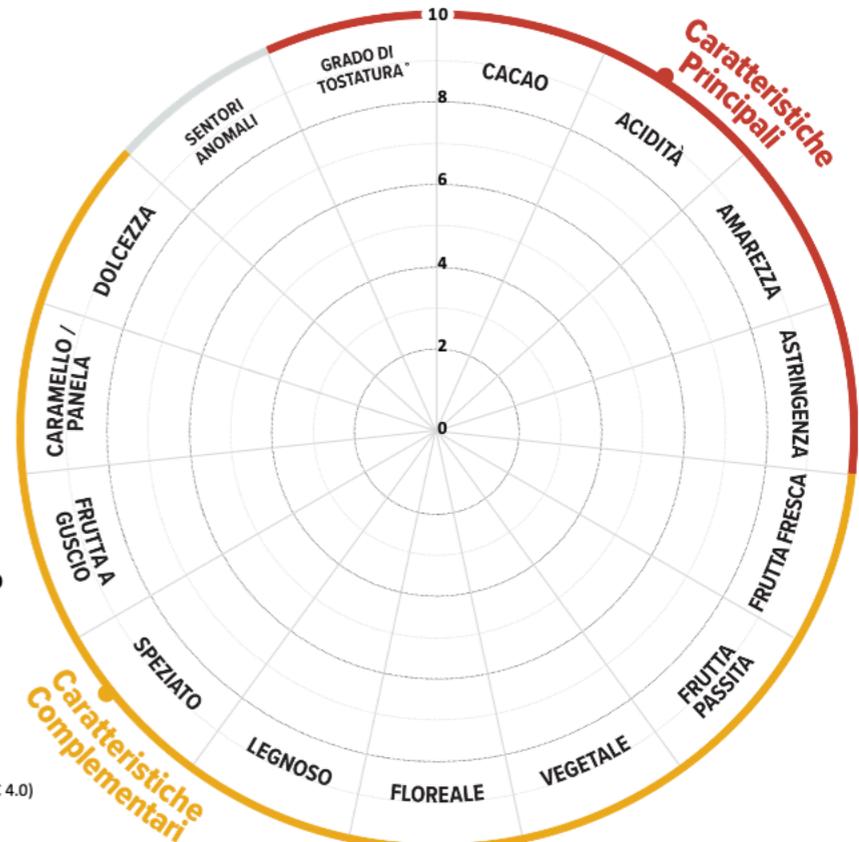


**Qualità globale**

## Commenti sul sapore

\_\_\_\_\_

Gráfico del Sapore



The Cacao of Excellence Sensory Evaluation Form is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0). To see a copy of the license visit: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.en> © Bioversity International 2023