Valutazione in centesimi

Data ..... **Degustatore** ..... **Campione n°** .....

Produttore ..... **Prodotto** ..... **Origine** .....

% cacao ..... **Lotto** ..... **Alla cieca** ☐ sì ☐ no

Tipologia ☐ bianco ☐ al latte ☐ fondente ☐ aromatizzato / inclusioni

CRITERIO	4 ott.	3 buono	2 medio	1 ined.	0 scarso	coeff.	punti
VISTA							**MAX 8**
Colore · solo descrizione	.....						
Lucentezza	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
Omogeneità della superficie	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
UDITO							**MAX 4**
Snap	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
TATTO							**MAX 16**
Scorrevolezza · mani	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
Consistenza · bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Fusibilità · bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
OLFATTO							**MAX 20**
Intensità	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Finezza e complessità	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Pulizia (assenza di difetti)	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
GUSTO							**MAX 32**
Equilibrio dolce · amaro · acido	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Intensità	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Complessità aromatica in bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Persistenza	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
GIUDIZIO FINALE							**MAX 20**
Armonia naso · bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Impressione generale	☐	☐	☐	☐	☐	×3	_____

Somma dei punti

_____ / 100

Difetti

lieve −2 · evidente −5 · grave −10

Punteggio finale

_____ / 100

Scheda ufficiale realizzata per il libro “Il CIOCCOLATO, come non te lo hanno mai raccontato”