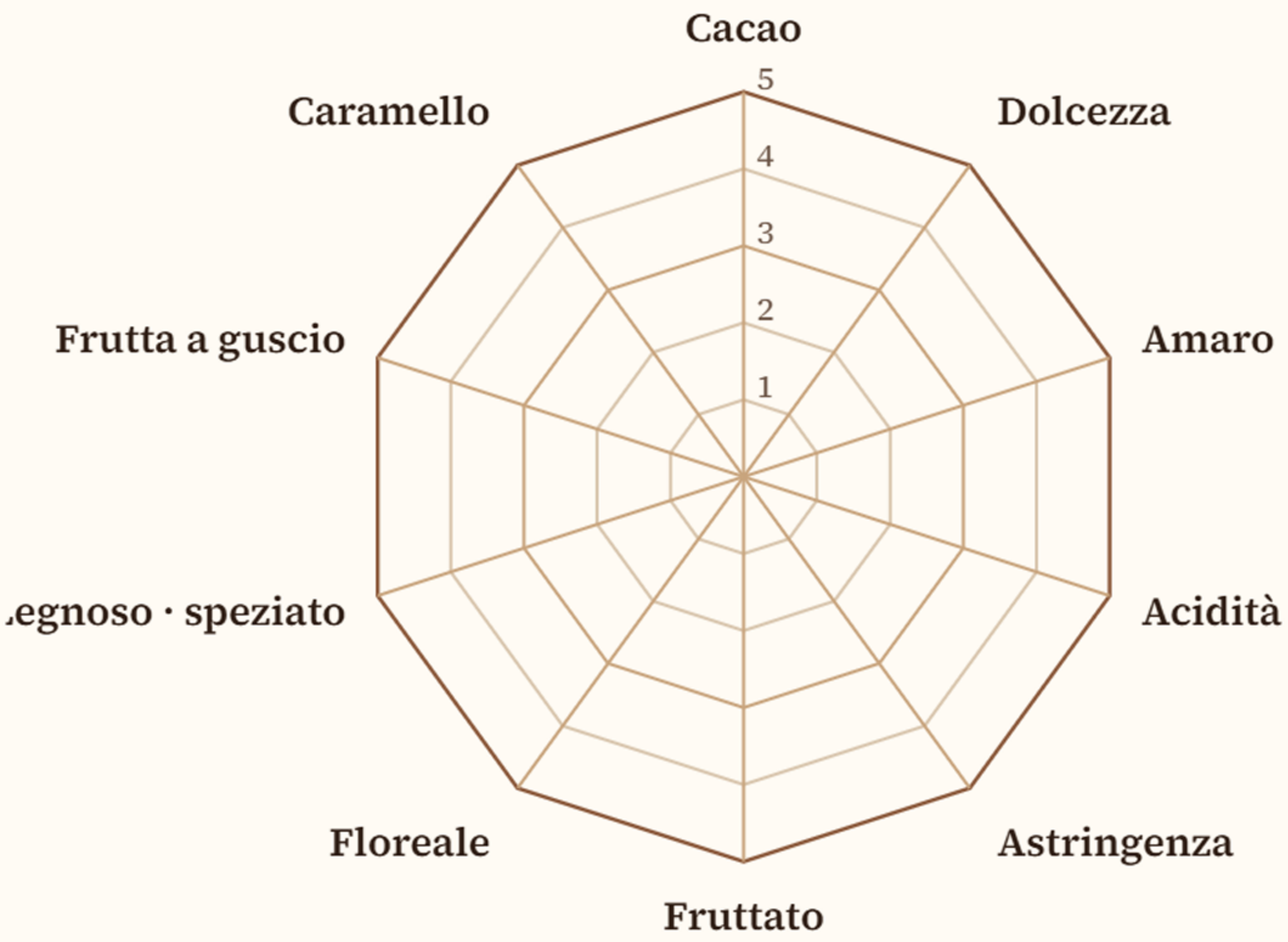
Profilo sensoriale

segna l'intensità 0–5 su ogni asse e unisci i punti



Aromi al naso .....

Aromi in bocca e retrolfatto .....

Attacco ..... **Sviluppo** ..... **Finale** .....

TOSTATURA

☐ leggera ☐ media ☐ spinta

PERSISTENZA

☐ corta ☐ media ☐ lunga

☐ molto lunga

DIFETTI RISCONTRATI

☐ muffa, terroso ☐ affumicato

☐ aceto ☐ formaggio

☐ verde, crudo ☐ bruciato

☐ rancido ☐ odori estranei

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

Osservazioni .....

.....

.....

Firma _____