

## 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><br><i>Naso/Corpo</i><br>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><br><i>Complessità/persistenza</i><br>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><br><i>Consistenza che aiuta la percezione</i><br>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><br><i>Gusto personale/ Impressione</i><br>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><br><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)