

SABOR

Doce	+	Fraco	+	Forte
Ácido	+	Fraco	+	Forte
Amargo	+	Fraco	+	Forte
Adstringência	+	Ausente	+	Forte
Picante	+	Ausente	+	Muito
Especiarias	+	Ausente	+	Forte
Frutado	+	Ausente	+	Forte
Floral	+	Ausente	+	Forte
Mel	+	Ausente	+	Forte
Caramelo	+	Ausente	+	Forte
Torrado	+	Ausente	+	Muito
Nozes e similares/ Frutas secas	+	Ausente	+	Forte
Lácteo	+	Ausente	+	Muito
Equilíbrio	+	Pouco	+	Muito
Sabor residual	+	Pouco	+	Muito

COMENTÁRIOS

Teste de preferência:

Você está recebendo uma amostra de chocolate com alto teor de cacau. Por favor, avalie primeiramente a aparência e depois o aroma, a textura e o sabor da amostra. Por último indique qual foi sua impressão global. De acordo com a escala abaixo, utilize os números para expressar sua opinião sobre cada uma das características do chocolate.

Amostra n^o

9 - Gostei extremamente

8 - Gostei muito

7 - Gostei moderadamente

6 - Gostei ligeiramente

5 - Não gostei nem desgostei

4 - Desgostei ligeiramente

3 - Desgostei Moderadamente

2 - Desgostei Muito

1 – Detestei

CARACTERÍSTICA

Aparência

Aroma

Textura

Sabor

Impressão Global

NOTA
