

# Notas de degustação CHOCOLATE



Marca: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Nome do chocolate: \_\_\_\_\_

Tipo de Chocolate:  Ao leite  Branco  Amargo

% de cacau: \_\_\_\_\_ Com (inclusões): nozes, avelãs ou pimenta, etc

Origem do Cacau: \_\_\_\_\_ Safra: \_\_\_\_\_

Ingredientes: \_\_\_\_\_

**APARÊNCIA** Repare na cor (mais claro, mais escuro), no brilho, no acabamento, se tem defeitos (bolhas, manchas...)

**AROMA** É possível sentir o aroma? é agradável ou desagradável? dá para identificar mais de um aroma?

**SOM (snap)** Ao quebrar o chocolate, faz barulho? A quebra é firme e o som é alto e claro? Ou é um som baixinho e abafado? Ou o pedaço não quebra, apenas dobra, e não tem som?

**SABOR** Dá para identificar algum sabor específico? Você pode sentir um sabor inicial e outros aparecem depois. Repare também se é doce, amargo, ácido ou adstringente (seca a boca).

**TEXTURA** Repare como o chocolate derrete na boca. A textura é granulada ou lisa e macia? É gordurosa ou seca como giz? O derretimento é uniforme? É lento ou rápido?

**FINAL NA BOCA** Quando o chocolate acaba, fica algum sabor? De que? É agradável?

## COMENTÁRIOS & AVALIAÇÃO

Você gostou? Anote os pontos positivos e negativos e sua avaliação. Não tem certo ou errado, o que importa é a sua opinião.

Você compraria este chocolate de novo?

NOTA

[www.ChocolatrasOnline.com.br](http://www.ChocolatrasOnline.com.br)

Se quiser, cole aqui a embalagem do chocolate ou uma foto dele.

Ou imprima outra ficha de degustação neste espaço. Para isso, coloque a folha na impressora do lado contrário e depois corte a folha no meio.