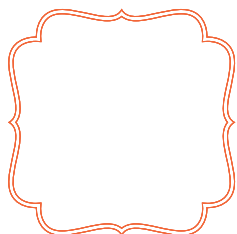


# DEGUSTAÇÃO DE CHOCOLATES

Ao colocar o chocolate na boca, acomode-o, não mastigue, espere derreter e respire.

Amargor, acidez, dulçao e adstringência: ausente = 0, perceptível = 1, pouco = 2, médio = 3, muito = 4 e excessivo = 5.



Chocolate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

% Cacau: \_\_\_\_\_

Origem: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Notas de Sabor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

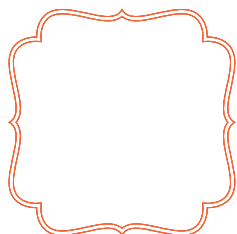
Amargor (0-5): \_\_\_\_\_ • Adstringência(0-5): \_\_\_\_\_

Acidez (0-5): \_\_\_\_\_ • Dulçor (0-5): \_\_\_\_\_

Textura e derretimento: \_\_\_\_\_

Final na boca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Avaliação Final: ☆☆☆☆☆



Chocolate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

% Cacau: \_\_\_\_\_

Origem: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Notas de Sabor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

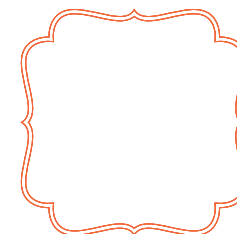
Amargor (0-5): \_\_\_\_\_ • Adstringência(0-5): \_\_\_\_\_

Acidez (0-5): \_\_\_\_\_ • Dulçor (0-5): \_\_\_\_\_

Textura e derretimento: \_\_\_\_\_

Final na boca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Avaliação Final: ☆☆☆☆☆



Chocolate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

% Cacau: \_\_\_\_\_

Origem: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Notas de Sabor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

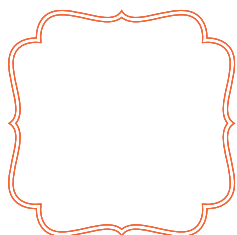
Amargor (0-5): \_\_\_\_\_ • Adstringência(0-5): \_\_\_\_\_

Acidez (0-5): \_\_\_\_\_ • Dulçor (0-5): \_\_\_\_\_

Textura e derretimento: \_\_\_\_\_

Final na boca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Avaliação Final: ☆☆☆☆☆



Chocolate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

% Cacau: \_\_\_\_\_

Origem: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Notas de Sabor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

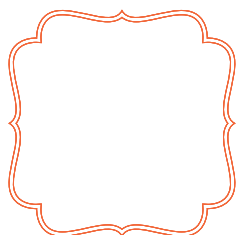
Amargor (0-5): \_\_\_\_\_ • Adstringência(0-5): \_\_\_\_\_

Acidez (0-5): \_\_\_\_\_ • Dulçor (0-5): \_\_\_\_\_

Textura e derretimento: \_\_\_\_\_

Final na boca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Avaliação Final: ☆☆☆☆☆



Chocolate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

% Cacau: \_\_\_\_\_

Origem: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Notas de Sabor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

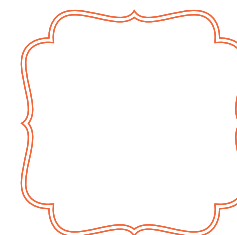
Amargor (0-5): \_\_\_\_\_ • Adstringência(0-5): \_\_\_\_\_

Acidez (0-5): \_\_\_\_\_ • Dulçor (0-5): \_\_\_\_\_

Textura e derretimento: \_\_\_\_\_

Final na boca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Avaliação Final: ☆☆☆☆☆



Chocolate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

% Cacau: \_\_\_\_\_

Origem: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Notas de Sabor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Amargor (0-5): \_\_\_\_\_ • Adstringência(0-5): \_\_\_\_\_

Acidez (0-5): \_\_\_\_\_ • Dulçor (0-5): \_\_\_\_\_

Textura e derretimento: \_\_\_\_\_

Final na boca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Avaliação Final: ☆☆☆☆☆