

# Notas de degustação CHOCOLATE



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

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

Tipo de Chocolate: [ ] Ao leite [ ] Branco [ ] Intenso [ ] Colorido

% de cacau: \_\_\_\_\_ Com (inclusões): \_\_\_\_\_

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

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

APARÊNCIA

AROMA

SNAP

PERFIL DE SABOR



0=nulo, 1=quase imperceptível, 2=baixa intensidade,  
3=claramente presente, 4=dominante, 5=altíssima intensidade

FINAL NA BOCA

AVALIAÇÃO PESSOAL

SABOR (defeitos e comentários)

SENSAÇÃO NA BOCA  
(textura, derretimento, outras)

NOTA 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10

# Notas de degustação CHOCOLATE



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

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

Tipo de Chocolate: [ ] Ao leite [ ] Branco [ ] Intenso [ ] Colorido

% de cacau: \_\_\_\_\_ Com (inclusões): \_\_\_\_\_

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

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

APARÊNCIA

AROMA

SNAP

PERFIL DE SABOR



0=nulo, 1=quase imperceptível, 2=baixa intensidade,  
3=claramente presente, 4=dominante, 5=altíssima intensidade

FINAL NA BOCA

AVALIAÇÃO PESSOAL

SABOR (defeitos e comentários)

SENSAÇÃO NA BOCA  
(textura, derretimento, outras)

NOTA 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10