

Scheda di degustazione del tartufo bianco



Scheda divulgativa • andare a tartufi

Ispirata ai principi dell'analisi sensoriale. Non sostituisce procedure professionali.

Data: _____

Luogo: _____

Degustatore: _____

Campione: _____

Specie dichiarata: _____

Provenienza dichiarata: _____

Peso: _____

1. Esame visivo

Forma / regolarità: _____

Colore del peridio: _____

Pulizia e stato generale: _____

Note: _____

2. Consistenza



Molto
compatto



Compatto



Elastico



Cedevole



Molto
morbido

Osservazioni: _____

3. Esame olfattivo

Intensità 1 2 3 4 5
 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Complessità 1 2 3 4 5
 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Persistenza 1 2 3 4 5
 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Descrittori percepiti: _____

Eventuali difetti o note anomale: _____

4. Valutazione complessiva

Equilibrio aromatico 1 2 3 4 5
 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Preferenza personale 1 2 3 4 5
 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Giudizio finale:

Come usarla

1 Osserva **2** Tocca **3** Annusa **4** Descrivi **5** Confronta

Per confronti A/B/C, stampa una scheda per ogni campione.