

RAPPORTO DI PROVA N°

32/2019

Verona li, 20/08/2019

Committente: **BIOENERGY**

Data ricevimento: 20/08/2019

Data prova: 20/08/2019

Categoria Merceologica: **CAFFE'**  
 Tipo prodotto: **BEVANDA**  
 Prodotto dichiarato: **CAFFE' LAVAZZA**

Descrizione campione: **LAVAZZA TESI**  
 Etichetta campione:

Contenitore/sigillo: **CIALDA**  
 Quantità campione: **5 GR**

Imballaggio: a cura del Committente  
 Procedura campionamento: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/ VALUE
Tostato	6,8
Pan tostato	1,4
Cioccolatoso	0,7
Creiosità	2,8
Morbidezza	3,2
Amaro	7,7
Acidità	4
Astringenza	3
Terrosità	4,7
Paglia	2,3
Rancido	0
Acqua stagnante	0,7
Juta bagnata	2,3
Intensità olfattiva	7
Equilibrio gustativo	5,3
<b>VALUTAZIONE PANEL/EVALUATION PANEL</b>	<b>8,7/10</b>

#### LEGGENDA:

INTENSITA' DI PERCEZIONE

1/2-TENUE; 3/4-LEGGERA; 5/6-NORMALE; 7/8-ELEVATA; 9/10-MOLTO ELEVATA

#### BIOMETRIA:

Lunghezza media: 12 mm                      Peso medio: 0,12 grammi

Larghezza media: 8 mm

#### ASPETTO VISIVO:

Assenza di rottura                      Varietà: Coffea Arabica + Coffea Robusta

Chicco: uniformità di tostatura

Colore: uniforme

Ottenimento: Moka express

#### METODO DI PREPARAZIONE PER ANALISI SENSORIALE:

Quantità caffè: 5 g

Temperatura acqua: 100° C

Tostatura: media

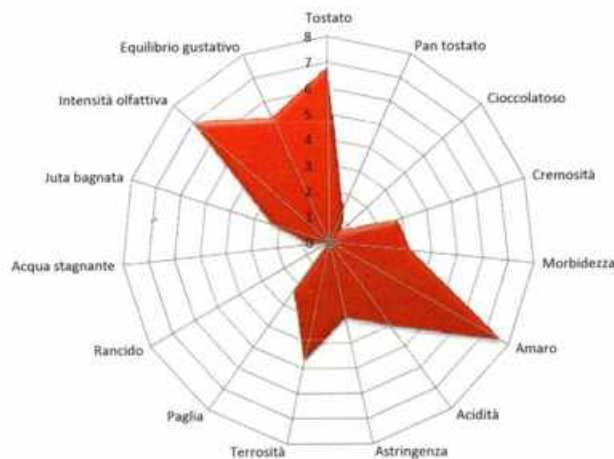
Macinatura: medio fine

Volume acqua: 50 ml

Tempo di cottura tra acqua/caffè: 5 minuti

Fiamma: dolce

### Profilo sensoriale/Sensory analysis of foods



**NOTE:** TEMPO OTTIMALE DI COTTURA 2 MINUTI; SALARE L'ACQUA MODERATAMENTE



# CAFFE

