

Panel nocciola tostata Raccolto 2019

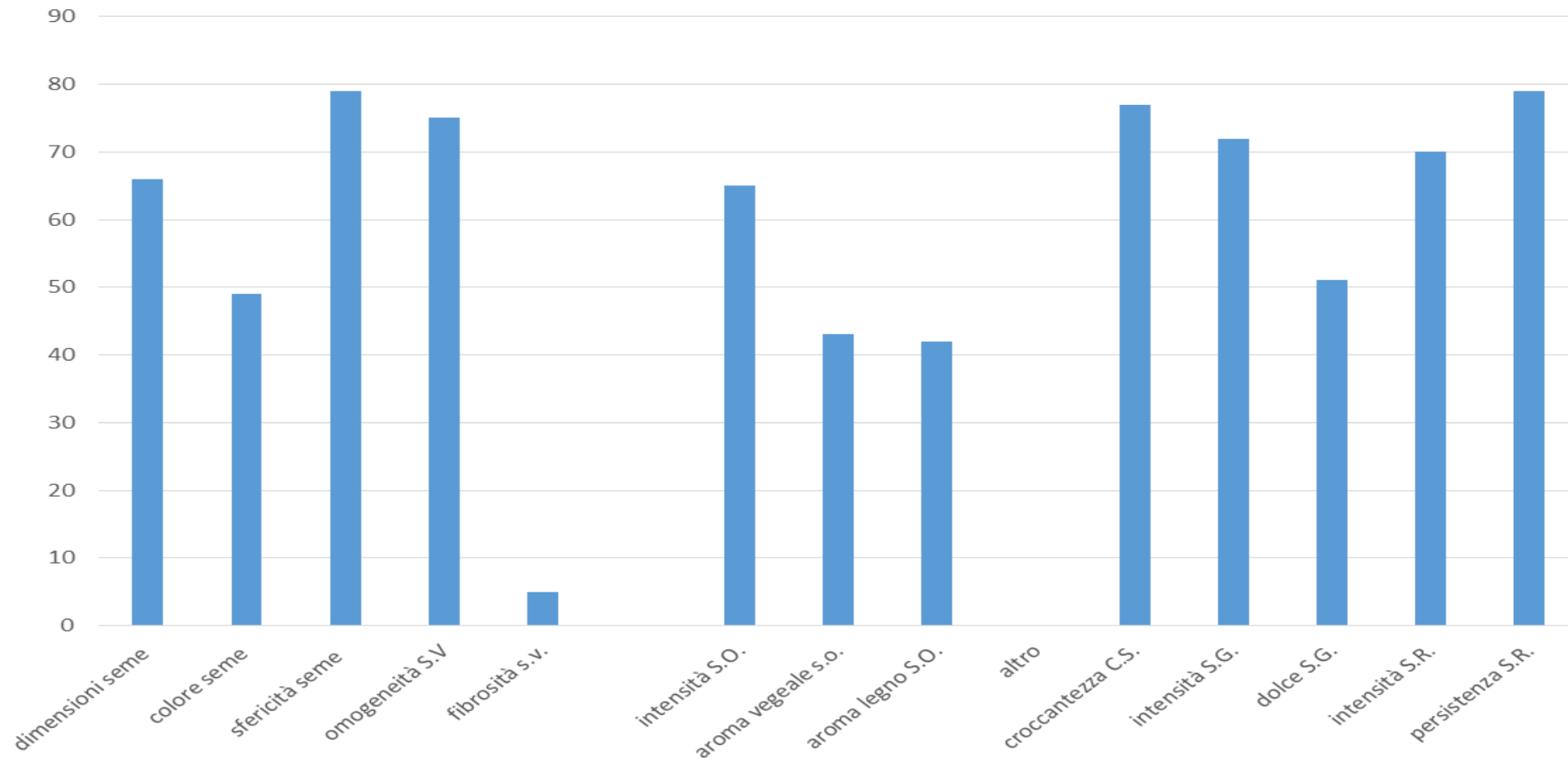
21 febbraio 2020



- Il Panel si è svolto in remoto con l'invio dei campioni agli assaggiatori
- Abbiamo assaggiato sia seme crudo essiccato che tostato solo delle 3 nocciole a marchio:
Nocciola Piemonte Igp
Nocciola Romana Dop
Nocciola di Giffoni Igp
- Panel Leader Nocciola: Irma Brizi

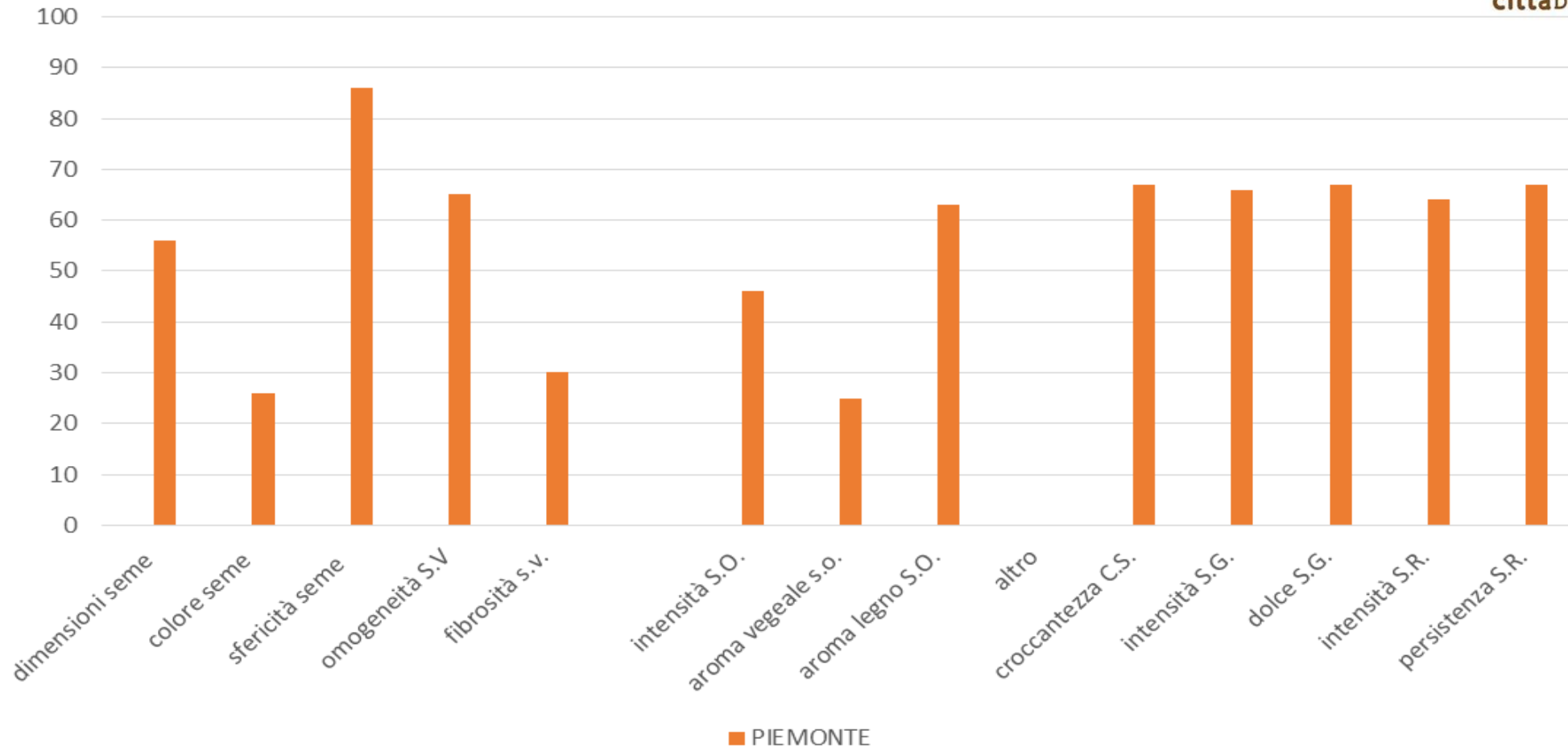


GIFFONI essicata cruda



VISTA: il seme crudo si presenta di una dimensione medio- grande di colore marrone medio di forma tondeggiante con una buona omogeneità del calibro. Una bassa fibrosità del seme. **OLFATTO:** presenta una media intensità con un profumo medio di vegetale e legno aromatico **GUSTO:** una croccantezza alta e anche al gusto una medio alta intensità con un dolce medio e una persistenza medio-alta

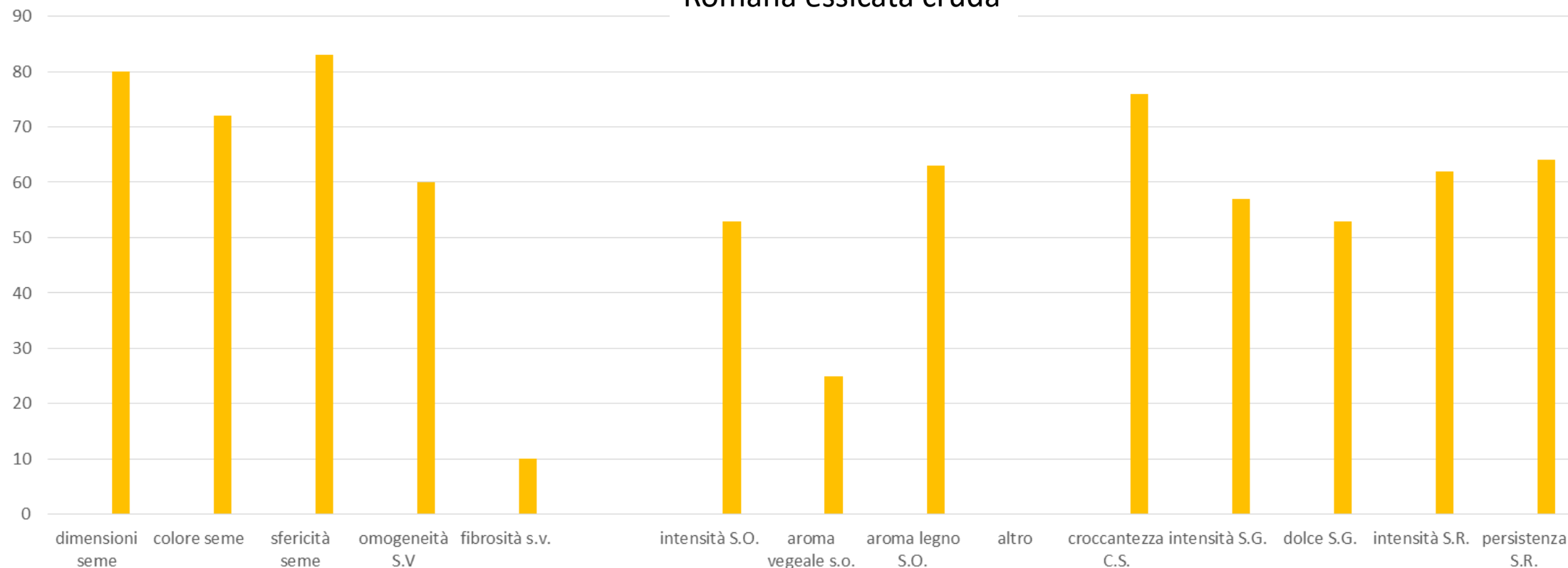
Piemonte essiccata cruda



VISTA: il seme crudo si presenta di una dimensione medio e di colore marrone chiaro di forma tondeggiante con una media omogeneità del calibro. Una leggera/media fibrosità del seme. **OLFATTO:** presenta una intensità inferiore alla media con un profumo leggero di vegetale e medio sentore di legno aromatico

GUSTO: una croccantezza media e anche al gusto una media intensità con un dolce medio e una persistenza medio.

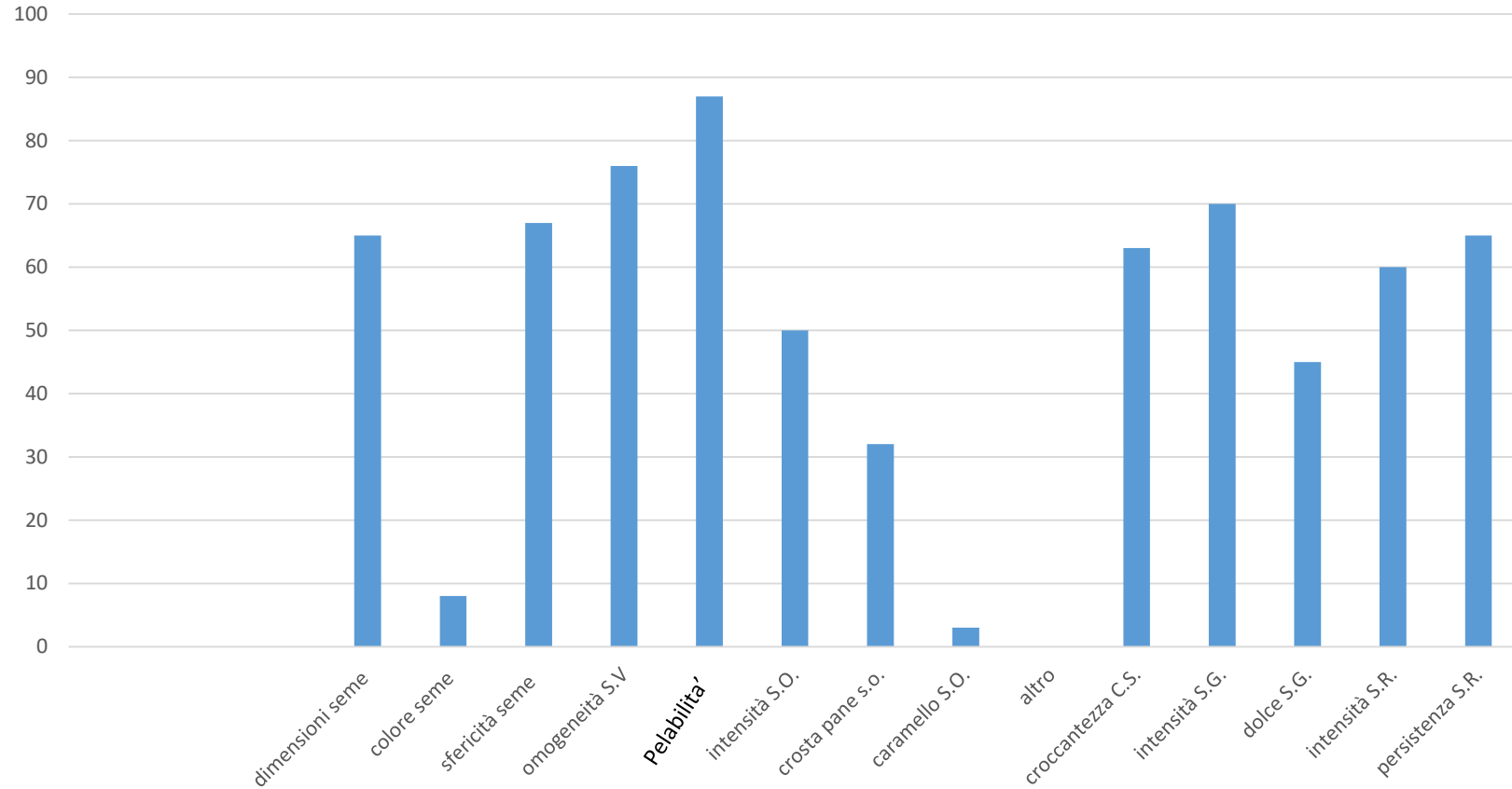
Romana essicata cruda



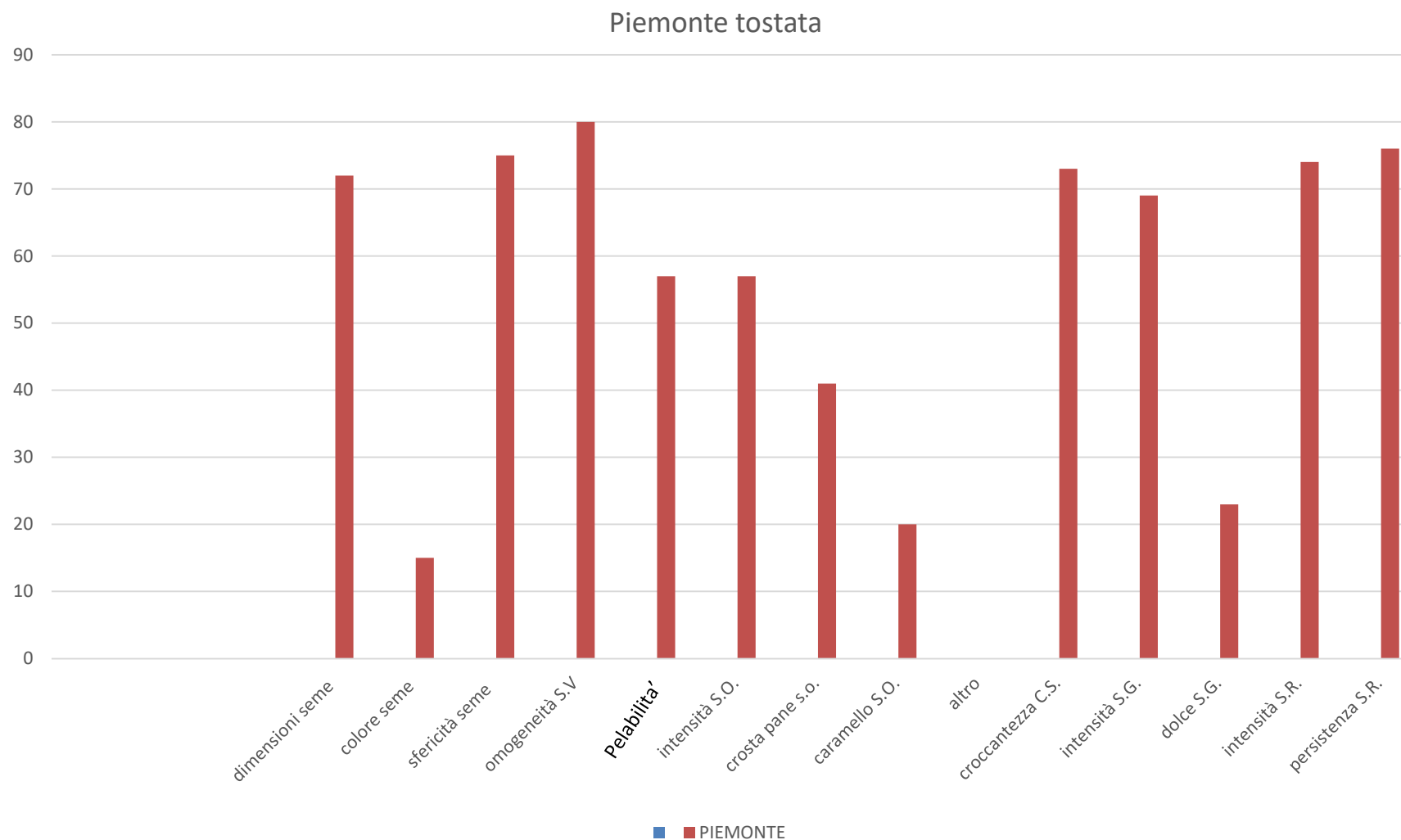
VISTA: il seme crudo si presenta di una dimensione grande di colore marrone medio scuro e di forma tondeggiante con una media omogeneità del calibro. Una bassa fibrosità del seme. **OLFATTO:** presenta una media intensità con un profumo leggero di vegetale e medio di legno aromatico

GUSTO: una croccantezza medio/alta e anche al gusto una medio intensità con un dolce medio e una persistenza media

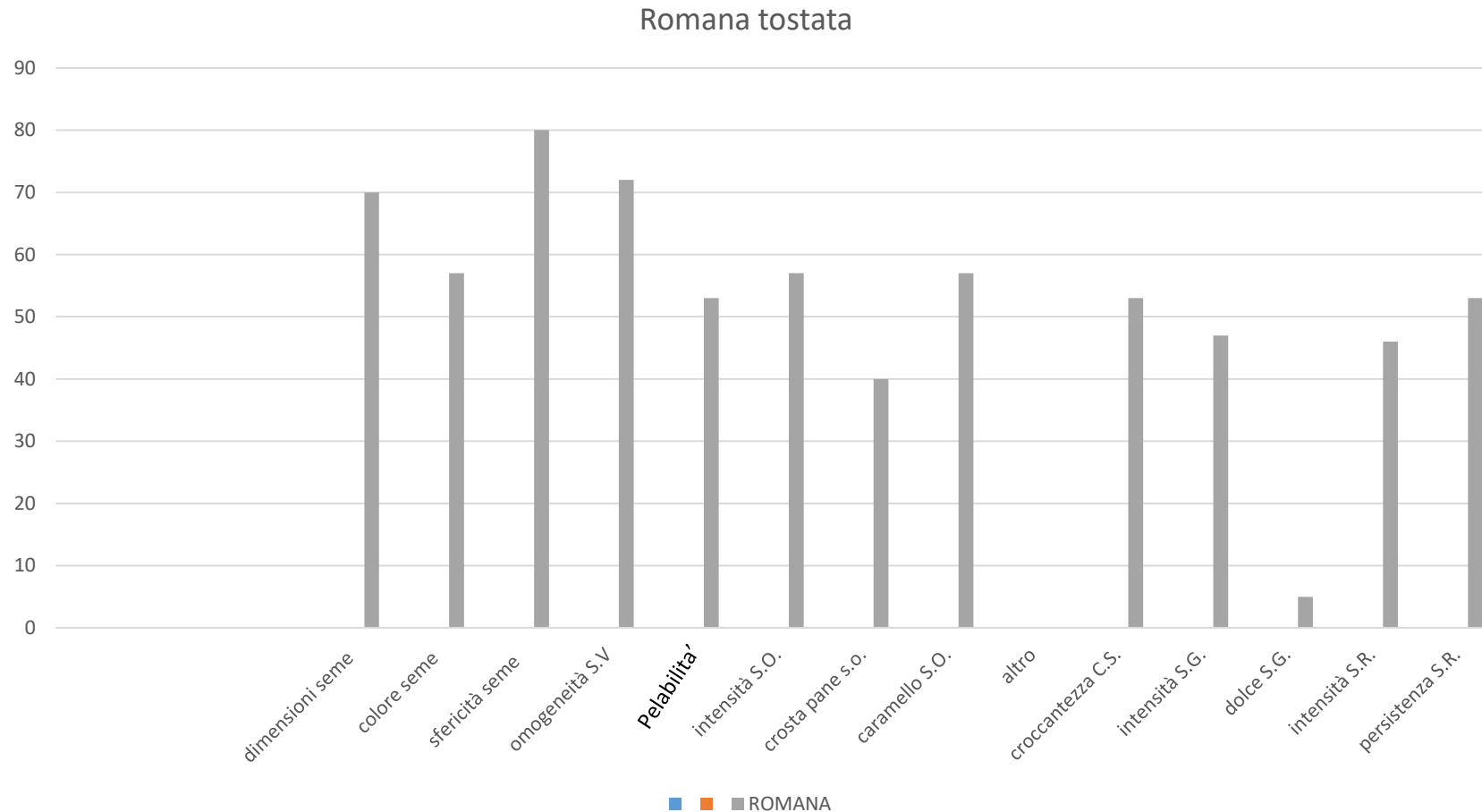
GIFFONI Tostata



VISTA: Il seme tostato si presenta di una dimensione medio- grande di colore avorio chiaro di forma tondeggiante con una buona omogeneità del calibro. Una elevata pelabilità del seme. **LFATTO:** presenta una media intensità con un profumo medio di crosta di pane e lieve sentori di caramello. **GUSTO:** una croccantezza medio alta e anche al gusto molto intenso con un dolce medio e una persistenza superiore alla media .



VISTA: Il seme tostato si presenta di una dimensione medio- grande di colore avorio chiaro, di forma tondeggianti con una ottima omogeneità del calibro. Una medio – alta pelabilità del seme. **OLFATTO:** presenta una intensità medio alta, con un profumo medio di crosta di pane e di di caramello. **GUSTO:** una croccantezza medio- alta e anche al gusto molto intenso con un dolce leggero . medio e una persistenza molto alta.



VISTA: Il seme tostato si presenta di una dimensione medio- grande di colore avorio medio , di forma tondeggiate con una buona omogeneità del calibro. Una media pelabilità del seme. **OLFATTO:** presenta una media intensità con un profumo medio di crosta di pane e lieve sentori di caramello. **GUSTO:** una croccantezza medio alta e anche al gusto molto intenso con un dolce medio e una persistenza superiore alla media .