



Panel assaggio nocciola 2005
risultati dell'analisi sensoriale sul raccolto 2005
Analisi del frutto secco:

TONDA GENTILE DELLE LANGHE RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma bilobata e mista di dimensioni medie forma tonda di colore rossiccio;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma ovale, di colore rossiccio;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di legno aromatico;

analisi gustativa: leggera friabilità, sensazione dolce medio, aromatico medio, persistenza breve

NOCCHIONE RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma bilobata di dimensioni grandi forma ovale di colore marrone scuro;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma tonda, di colore marrone chiaro;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di legno, castagno;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce medio, aromatico medio, persistenza estesa.

TONDA GENTILE ROMANA RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma bilobata di dimensioni medie forma tonda di colore marrone chiaro;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma tonda, di colore marrone chiaro;

analisi olfattiva: aroma leggero con sentori vegetali;

analisi gustativa: friabilità medio-intensa, sensazione dolce medio, aromatico medio, persistenza estesa.

TONDA DI GIFFONI RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma bilobata di dimensioni grandi forma tonda di colore marrone chiaro;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma tonda, di colore marrone chiaro;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori vegetali;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce medio, aromatico medio, persistenza estesa

SAN GIOVANNI RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma bilobata di dimensioni medio forma allungata di colore marrone chiaro;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma ovale, di colore marrone chiaro-rossiccio;

analisi olfattiva: aroma leggero-medio con sentori vegetali;

analisi gustativa: friabilità leggera, sensazione dolce leggero, aromatico leggero, persistenza breve.

NOCCIOLE DELLE NEBRODI E DELLA MADONIE RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma mista di dimensioni grandi forma ovale e mista di colore marrone chiaro;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma mista, di colore marrone chiaro;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di legno-resina;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce leggero, aromatico medio, persistenza estesa.

MORTARELLA RACCOLTO 2005 analisi del frutto secco:

analisi visiva frutto con guscio: di forma bilobata di dimensioni medio-grandi forma quadrata allungata, di colore marrone scuro;

analisi visiva seme: seme regolare, di forma ovale, di colore rossiccio;

analisi olfattiva: aroma medio con note aromatiche di legno;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce leggero, aromatico medio, persistenza estesa.

Analisi del frutto tostato:

TONDA GENTILE DELLE LANGHE RACCOLTO 2005 analisi del frutto tostato:

analisi visiva: seme bilobato e trilobato di dimensioni piccolo-medio di forma tonda di colore avorio con elevata pelabilità;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di crosta di pane

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce leggero-medio, aromatico medio-intenso, persistenza estesa.

TONDA GENTILE ROMANA RACCOLTO 2005 analisi del frutto tostato:

analisi visiva: seme forma mista di dimensioni medie di forma tonda di colore avorio con scarsa pelabilità;

analisi olfattiva: aroma intenso con sentori di caramello e caffè tostato;

analisi gustativa: leggera friabilità, sensazione dolce medio, aromatico intenso, persistenza estesa.

S.GIOVANNI RACCOLTO 2005 analisi del frutto tostato:

analisi visiva: seme forma bilobata di dimensioni medio- grande di forma allungata di colore avorio con scarsa pelabilità;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di crosta di pane;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce leggero, aromatico medio, persistenza media.

MORTARELLA RACCOLTO 2005 analisi del frutto tostato:

analisi visiva: seme forma quadrata di dimensioni medie di colore avorio con buona pelabilità;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di crosta di pane e caramello;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce leggero medio, aromatico medio, persistenza media.

NOCCIOLE DELLE NEBRODI E DELLE MADONIE RACCOLTO 2005 analisi del frutto tostato:

analisi visiva: seme forma mista di dimensioni grandi di forma tonda e ovale di colore avorio scuro con buona pelabilità;

analisi olfattiva: aroma medio con sentori di crosta di pane;

analisi gustativa: media friabilità, sensazione dolce leggero-medio, aromatico medio, persistenza estesa.

Panel Leader

