

SO FACETTENREICH SCHMECKT PURE SCHOKOLADE

Welche Aromanoten schmecken Sie heraus? Tragen Sie die Ausprägungen ein und vergleichen Sie so die Aroma-Nuancen unterschiedlicher Edelkakao-Schokoladen.

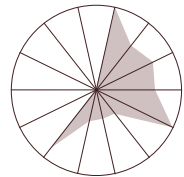
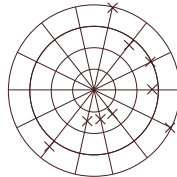
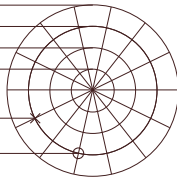
Hören Sie einen Knack beim Brechen der Schokolade? Zergeht sie vollkommen auf der Zunge und fühlt sich ihre Textur fein und glatt an?

Neben den Geschmacksaromen lässt sich gute Edelkakao-Schokolade an weiteren Merkmalen erkennen. So unter anderem an ihrem Bruch, Schmelz und ihrer Konsistenz.

intensiv ausgeprägt
deutlich ausgeprägt
wenig ausgeprägt
wenig schmeckbar

Schokoladenprobe 1

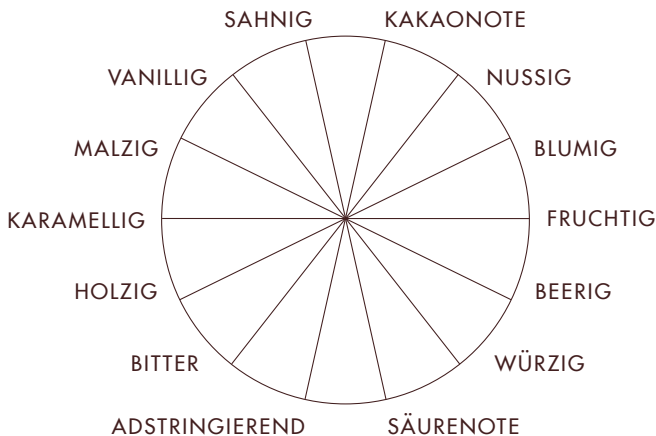
Schokoladenprobe 2



Was schmecken Sie noch?

Wussten Sie?

Einen ähnlichen Bewertungsbogen verwenden auch unsere Qualitätstester im Sensorik-Panel



Unsere Schokoladen gibt es auch online.
Besuchen Sie uns auf rausch.de