

Verkostungsformular



EINFACH URGUT.

Datum:

Käse name		Tierart	
Hersteller		Fett/ Fett i. Tr.	

Zusätzliches: Reifezeit, Milchbehandlung (Rohmilch), geschützte Ursprungsbezeichnung etc.	
---	--

Äußeres

① Käserinde

Inneres

② Teigfarbe

③ Lochung/Käseteig

④ Textur/Handgefühl

⑤ Textur/Auge

Geruch

⑥ Aroma – pronasale Wahrnehmung

Geschmack & Mundgefühl

⑦ Grundgeschmacksarten

⑧ Aroma – retronasale Wahrnehmung

⑨ Textur/Mundgefühl

Schlussfolgerung/ Bewertung	
--------------------------------	--

Bei Blindverkostungen nur diesen Teil ausfüllen