

# COME DEGUSTARE I FORMAGGI

## SCHEMA D'ASSAGGIO

TIPOLOGIA DI FORMAGGIO

---

PRODUTTORE /AFFINATORE

---

LOCALITÀ / REGIONE

---

DATA DI PRODUZIONE

---

VISTA

### ESTERNO

Forma / Taglia

---

Scalzo / Facce

---

Superficie esterna

---

Aspetto e colore

---

### INTERNO / TATTILE

Unghia

---

Colore pasta

---

Occhiatura / erborinatura

---

Consistenza al tatto

---

OLFATTO

Intensità

---

Descrizione delle  
sensazioni

---

---

---

GUSTO

Intensità

---

Sapore

---

Aroma

---

Altre sensazioni in bocca

---

Struttura

---

Persistenza

---

Considerazioni Finali

---

---