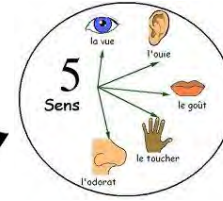
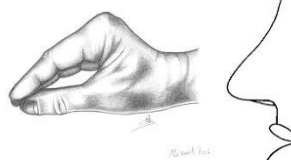


ANALYSE SENSORIELLE



FICHE PRATIQUE	Fonds brun de veau clair fait maison		Fonds brun de veau clair stérilisé naturel
par SENS	DESCRIPTEURS		DESCRIPTEURS
Regarder	Brillance	OUI NON	OUI NON
	Couleur	Jaunâtre, marron, caramel, rougeâtre, noir.	Jaunâtre, marron, caramel, rougeâtre, noir.
Toucher	Texture à la cuillère (consistance)	Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.	Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.
	Texture en bouche (consistance)	Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.	Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.
Sentir	Voie directe	- agréable, désagréable - Légumes, viande, gras, brûlé	- agréable, désagréable - Légumes, viande, gras, brûlé
Goûter	Saveur caractéristique (intensité)	Noter de 0 à 3 une saveur de : Légumes = Viande = Gras = Brûlé = Salé =	Noter de 0 à 3 une saveur de : Légumes = Viande = Gras = Brûlé = Salé =
	Défauts de saveur		