

Verkostungsformular



Käse name:	Tier:	Milchart:	Käse typ:
	Oberfläche:	Lab:	Fett i. Tr.:
Hersteller:	Land:	Region:	Ursprungsschutz:
	Mindestreifezeit:	Ideale Reifezeit:	

Korrespondierende Getränke und Beigaben:

Alkoholfrei:	
Bier:	
Wein:	
Brot:	
Beigaben:	

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