

MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE!

CARTA D'IDENTITÀ

Nome comune:

Nome scientifico:

Caratteristiche:

Metodo di produzione:

Zona di cattura (Codice FAO):

Categoria di freschezza:

EXTRA A B

Periodo di pesca:

INVERNO PRIMAVERA ESTATE AUTUNNO TUTTO L'ANNO

Contenuto nutrizionale per 100g di prodotto:






Lipidi _____g Proteine _____g Vitamine _____g Sali minerali _____g

Rilasciata da: REGG. (CE) 1224/2009 e 404/2011

ISTRUZIONI: Solo grazie ai 5 sensi possiamo comprendere la vera freschezza del pesce che portiamo in tavola. Sottolinea gli aggettivi che, secondo te, si addicono di più alla ricetta con il pesce che stai degustando. In seguito segna con una crocetta il voto che vuoi dare ad ogni sensazione sensoriale.

SENSI	AGGETTIVI SENSORIALI	VOTO
GUSTO	saporito / insipido leggero / forte appetitoso / disgustoso succoso / asciutto	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
OLFATTO	delicato / forte penetrante / debole gradevole / non gradevole speziato / non speziato	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
VISTA	piccolo / grande colore spento / vivido spesso / sottile invitante / non invitante	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
UDITO	forte / debole intermittente / continuo rumoroso / vellutato slurp / bleah	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
TATTO	caldo / freddo unto / secco molle / consistente appiccicoso / asciutto	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PUNTEGGIO

 +
 +
 +
 +
 =
TOTALE

LA RICETTA PIÙ SFIZIOSA: Cerca su Internet una ricetta con protagonista il pesce che stai degustando a mensa e trascrivila nello spazio sottostante.

