



Divertiamoci con la degustazione e verifichiamo l'eccellenza attribuendo un punteggio alle caratteristiche sotto indicate solo se avrete raggiunto 30 punti avrete scoperto l'eccellenza comunque, tra 25 e 30 avrete apprezzato un ottimo prosciutto Parma D.O.P.

STAGIONATURA

| | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Minimo D.O.P. 12 mesi | 14 mesi | 16 mesi | 18 mesi | 20 mesi |
| Punti 1 <input type="checkbox"/> | Punti 2 <input type="checkbox"/> | Punti 3 <input type="checkbox"/> | Punti 6 <input type="checkbox"/> | Punti 8 <input type="checkbox"/> |

COLORE PARTE MAGRA

COLORE GRASSO

| | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Disuniforme | Rosso | Rosa uniforme | Giallo | Giallognolo | Bianco | Bianco striato rosa |
| P.ti 0 <input type="checkbox"/> | P.ti 2 <input type="checkbox"/> | P.ti 5 <input type="checkbox"/> | P.ti 0 <input type="checkbox"/> | P.ti 0 <input type="checkbox"/> | P.ti 1 <input type="checkbox"/> | P.ti 3 <input type="checkbox"/> |

UNTUOSITA' E COMPATTEZZA GRASSO

COMPATTEZZA E RIGIDITA' DEL PRODOTTO AFFETTATO

| | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Untuoso flacido | Compatto e untuoso | Rigidità eccessiva disidratazione | Compattezza | Morbidezza | Compattezza e morbidezza |
| P.ti 0 <input type="checkbox"/> | P.ti 3 <input type="checkbox"/> | P.ti 1 <input type="checkbox"/> | P.ti 2 <input type="checkbox"/> | P.ti 3 <input type="checkbox"/> | P.ti 5 <input type="checkbox"/> |

GUSTO

| | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Dolce max | Dolce | Saporito | Saporito spiccato | Salato | Molto salato |
| P.ti 10 <input type="checkbox"/> | P.ti 8 <input type="checkbox"/> | P.ti 6 <input type="checkbox"/> | P.ti 5 <input type="checkbox"/> | P.ti 3 <input type="checkbox"/> | P.ti 1 <input type="checkbox"/> |

GIUDIZIO:

PUNTI 30 o superiore = ECCELLENZA PARMA D.O.P.
 PUNTI da 25 a 30 = OTTIMO PARMA D.O.P.
 Inf. PUNTI 20 = PARMA D.O.P.

PUNTEGGIO RILEVATO

DATI DEL DEGUSTATORE

SESSO M F
 ETA' inf. a 40 sup. a 40
 PROFESSIONE

DATA

LUOGO