



## VOCABULAIRE DE DEGUSTATION DU BROCCIU FRAIS

Critères		Qualités	Défauts
Aspect extérieur	Couleur	Blanc Blanc cassé Blanc-crème Crème	Jaunâtre Gris Gris-jaunâtre
		Brillant	Mat Terne
		Uniforme	Hétérogène
	Forme	Tronconique	Non tronconique
	Tenue	Tremblant Souple Moelleux Tendre Fermu "si tene"	Compact Dur
Humidité	Humide Égoutté	Trempé Aqueux Sec	
Odeurs	Lactée	Odeur typique du Brocciu	Odeurs étrangères Sans odeurs
		Petit lait (légèrement)	Excès de petit lait Lait tourné
Arômes en bouche		Arôme typique du Brocciu	Étrangers
	Lactique	Lacté	Aigre
	Torréfié	Torréfié	Brûlé
	Fruité	Fruit sec	
	Végétal	Foin	
Consistance en bouche	Granulosité	Homogène	Présence de morceaux de fromage
		Lisse	Granuleux Grumeleux
	Tenue	Souple Moelleux Onctueux	Dur
	Matières grasses	Crémeux Fondant	Plâtreux
	Humidité	Humide	Sèche Cassante

Saveurs	Salinité	Salé	Persistence de sel
			Excès de sel
			Fade
	Acidité		Acide