

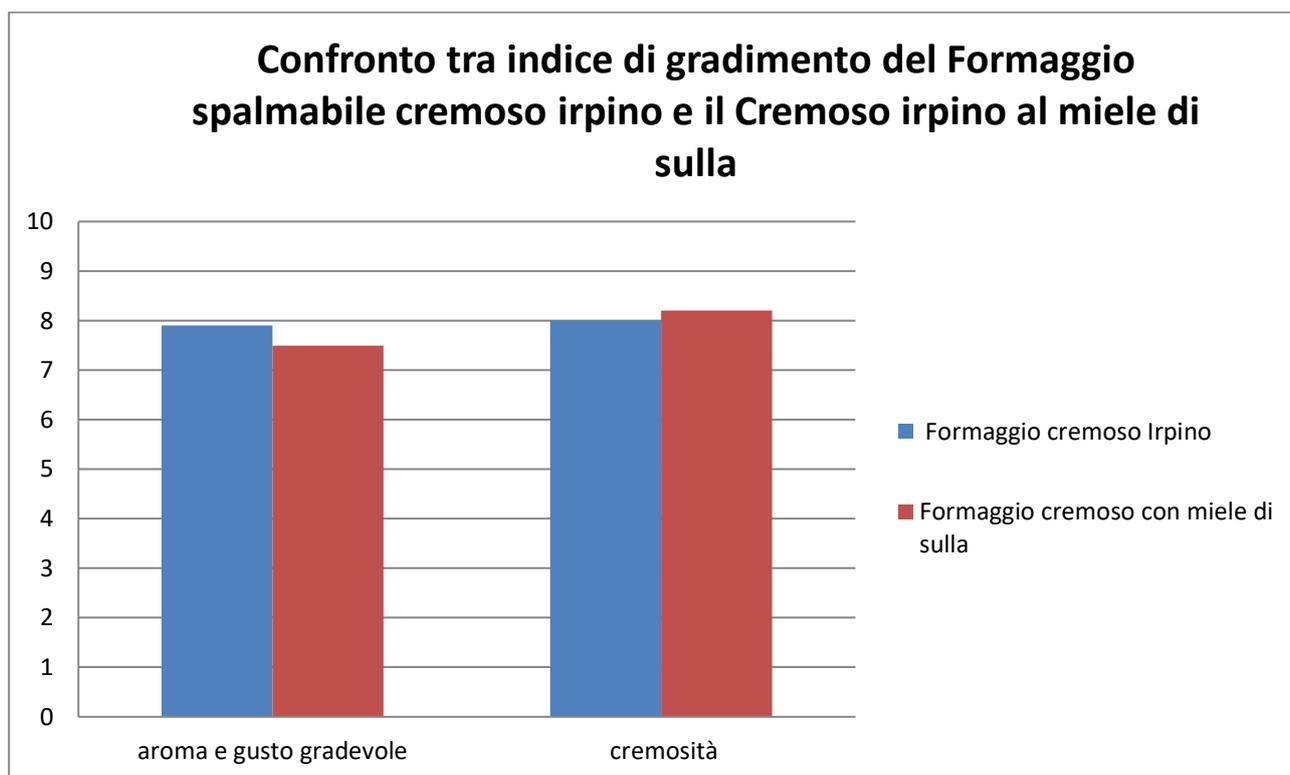
## **Risultati del Panel-test della Seconda Giornata Dimostrativa svoltasi presso la Fiera Campionaria di Venticano 2023**

### **Prototipi di formaggio spalmabile proposti:**

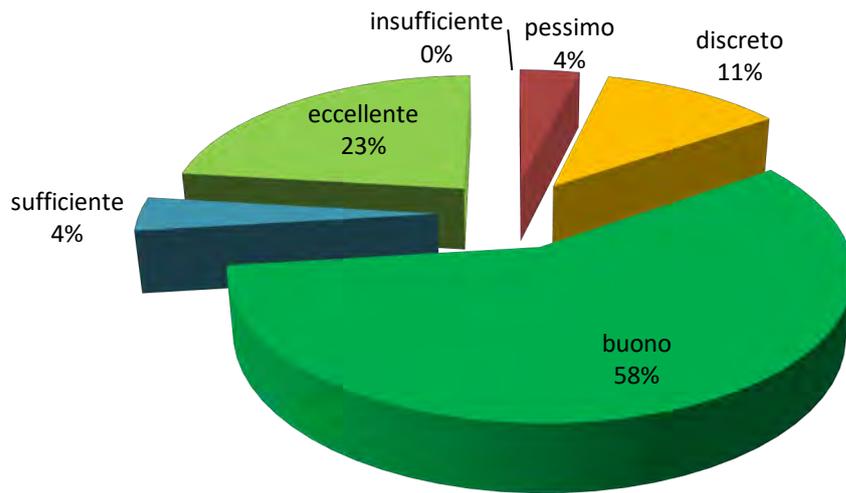
In base ai risultati ottenuti nelle precedenti prove di assaggio, sono state apportate alcune modifiche alla tecnologia produttiva per ridurre la sensazione di acidità, tipica di questo formaggio, iniziando la fase di *scale-up* su una scala intermedia tra quella di laboratorio e quella produttiva artigianale.

Per l'occasione è stato riproposto "Il formaggio spalmabile Irpino" e una sua versione dolce, ovvero "Cremoso Irpino al miele di sulla".

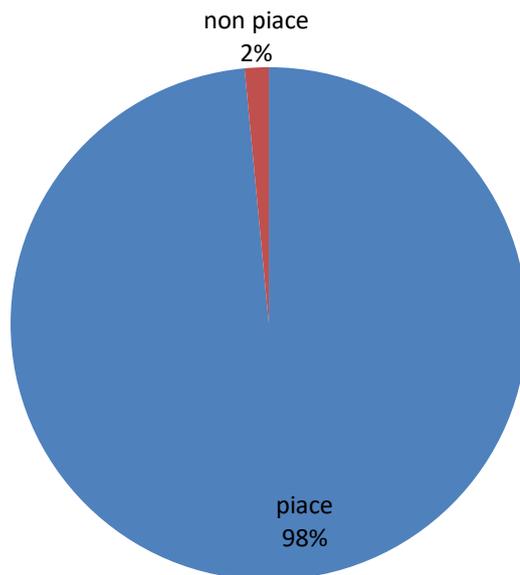
Di seguito i feedback ottenuti dagli assaggiatori.



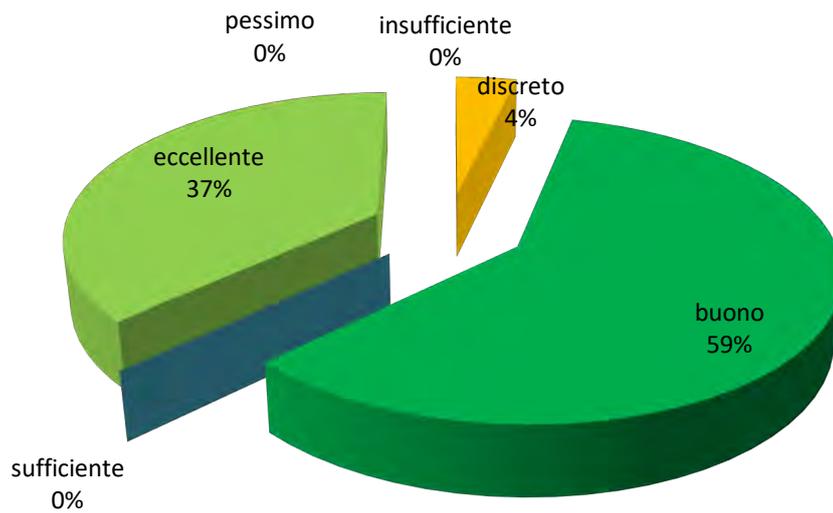
### Formaggio spalmabile cremoso irpino



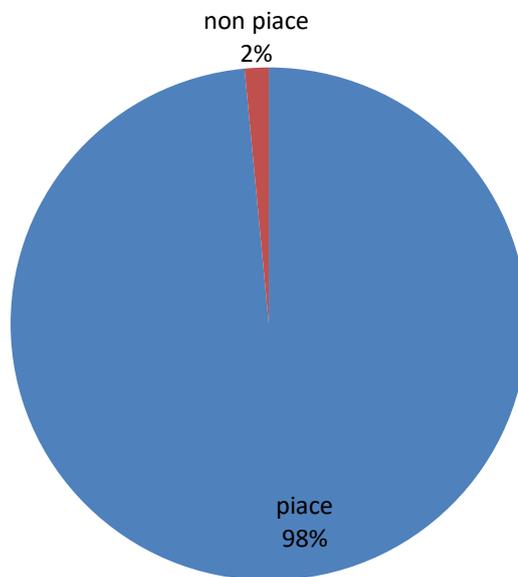
### Formaggio spalmabile cremoso irpino



### Cremoso irpino al miele di sulla



### Cremoso irpino al miele di sulla



#### Alcuni commenti degli assaggiatori...

NOTE:  
*mi è piaciuta la nota dolce che mi lascia in bocca, la presenza del miele sopra la grassotta del formaggio.*

NOTE:

BUON SAPORE, ACIDITÀ QUASI ASSENTE.  
~~FORSE A~~  
SAPORE DEL MIELE SUFFICIENTE

NOTE:

PERSONALMENTE EQUILIBRATO, SAPIDO, NOTA ACIDA  
FINALE ROTUNDO

NOTE:

molto gradevole - la granulosità - è un punto  
in questo momento

Il miele, fin dalla più remota antichità, ha rappresen-  
tato sempre l'alimento più gradito -  
Quando, come nel nostro caso, si apre il formaggio,  
diventa di una deliziosa gradevolezza da gustare  
in ogni momento della giornata -