

PROGETTO FORMLIFE

TERZA GIORNATA DIMOSTRATIVA, NAPOLI 18 novembre 2023

Risultati del Panel-test svoltosi presso il Mercato coperto della Coldiretti

La partecipazione alla prova di assaggio dei formaggi innovativi è stata notevole e diversificata. Nello specifico era così composta:

Sesso:

- 60% uomini
- 40% donne

Età:

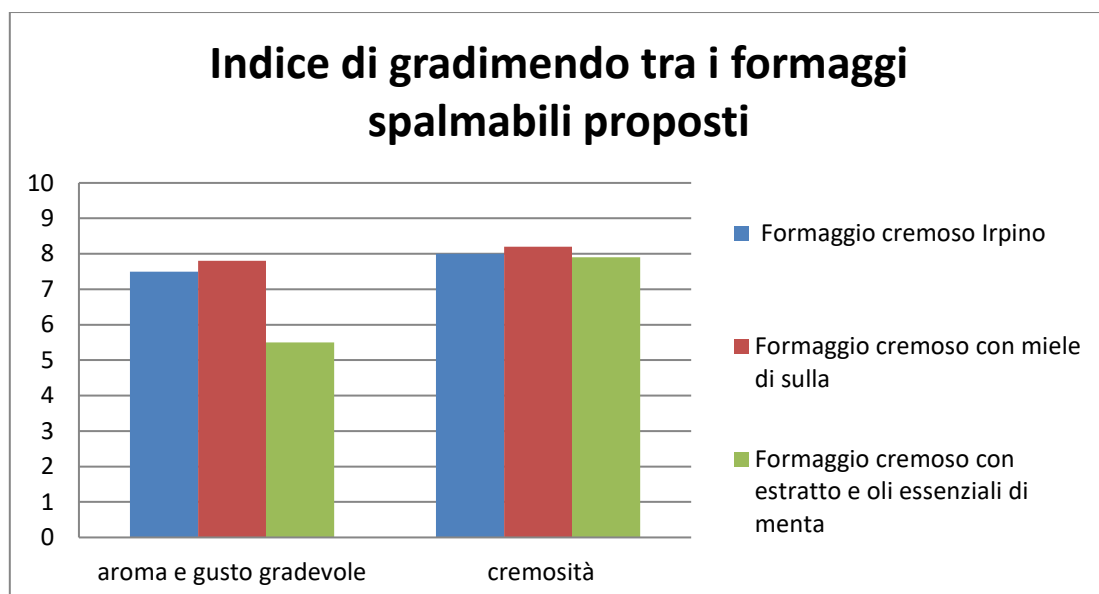
- 0% under 30 anni
- 15% tra 30 e 45 anni
- 50% tra i 45 e 60 anni
- 35% over 60 anni

Consumatori abituali di formaggio almeno 2-3 volte a settimana. I formaggi da loro normalmente consumati sono Caciocavallo, Parmigiano reggiano e Provolone.

Prototipi di formaggi roposti

Sono stati riproposti i prototipi di formaggio che hanno destato maggior successo e interesse nelle precedenti prove di assaggio. Quindi è stato riproposto “Il formaggio cremoso Irpino” e una sua versione dolce, ovvero “Cremoso Irpino al miele di sulla” e “Formaggio cremoso con estratto e oli essenziali di menta”.

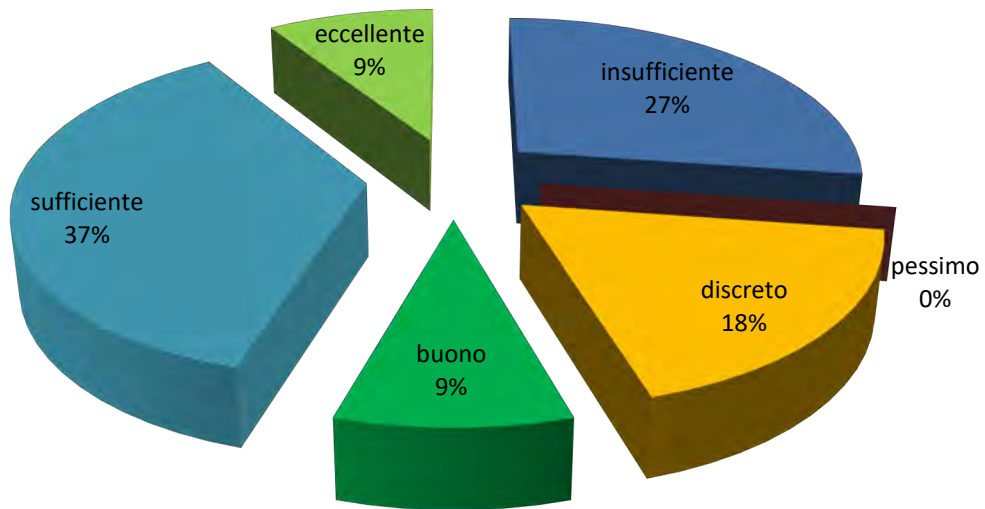
Di seguito i feedback ottenuti dagli assaggiatori.



FORMAGGIO CREMOSO IRPINO

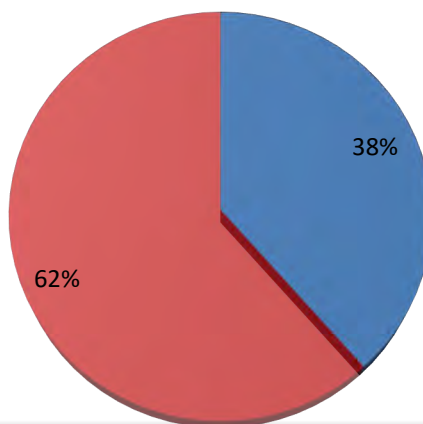


FORMAGGIO CREMOSO CON ESTRATTO ED OLI ESSENZIALI DI MENTA



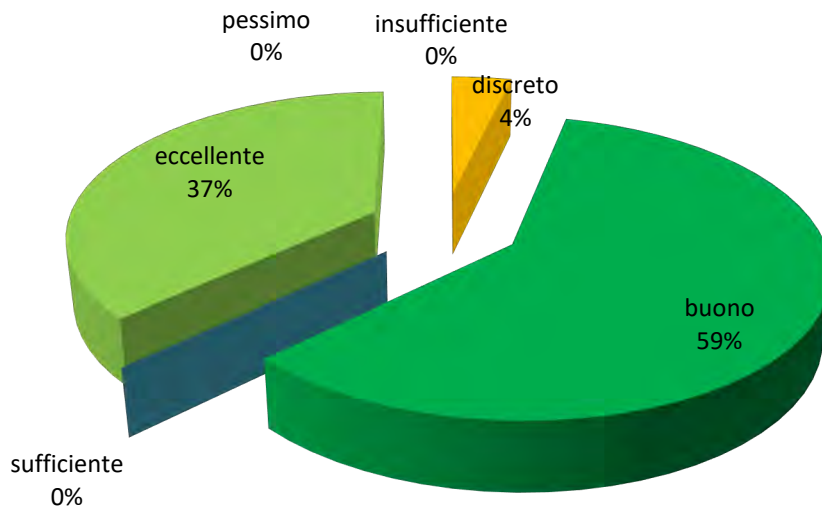
FORMAGGIO CREMOSO CON ESTRATTO E OLI ESSENZIALI DI MENTA

■ piace ■ non piace



FORMAGGIO CREMOSO AL MIELE DI SULLA

CREMOSO IRPINO AL MIELE DI SULLA



Cre moso Irpino al miele di sulla

