



SCHEDA DI VALUTAZIONE

10° edizione sfida del salame
02 Maggio 2026



Nominativo Giurato _____

Criteria di valutazione (punteggi):

ASPETTO VISIVO colore e aspetto dell'impasto	Da 0 a 20 punti
ESAME OLFATTIVO quantità e qualità della profumazione	Da 0 a 20 punti
ESAME GUSTATIVO salatura, stagionatura, speziatura	Da 0 a 30 punti
TIPICITA' PRODOTTO rispecchia i canoni della tradizione	Da 0 a 30 punti
SODDISFAZIONE FINALE il prodotto ha superato a pieno tutti i requisiti richiesti	Da 0 a 10 punti

MASSIMO PUNTEGGIO POSSIBILE 110



PRESIDENTE DI GIURIA : _____

