
Obre't portes al mercat gastronòmic.

Definim el perfil gastronòmic del teu oove



Celler Bàrbara Forés

Fitxa gastronòmica

Es necessari que els productors coneguin el seu producte, no només en la vessant de cultiu i tècnica, sinó que ha d'ésser capaç de parlar del seu producte amb la finalitat que ha estat concebut, en aquest cas de gastronomia, per manca d'eines i professionals, sovint això es un objectiu no complert i que provoca una falta de diàleg entre productors i consumidors.

Nosaltres hem desenvolupat aquesta eina pràctica, en forma de guia bàsica gastronòmica, després d'extreure la fitxa gastronòmica del teu oove, així com un gràfic, una breu descripció i algunes recomanacions.



Montse Freixa Arenillas
Xef Tècnica i assessora
gastronòmica d'oli

evoogastronomia@gmail.com
678745469



DADES DEL OOVE:

Varietat: **Empeltre**

Any: **2019**

Finalització collita: **19 octubre 2019**

Zona cultiu: **Gandesa (TERRA ALTA)**

Tipus de finca: **SECÀ/ OLIVERES VELLES**

Producció: **185 ampolles**

Volum kg olives: 652 kg

Producció litres: 92,50 litres

PRESENTACIÓ I TRAÇABILITAT:

LOT NÚM: **E19/10**

TIPUS D'ENVASAT: **500ml-vidre-fosc-precintat**

FITXA TÈCNICA OFICIAL: **si**

DADES DEL MOLÍ / PRODUCTOR:

Marca: **Bàrbara Forés- Les oliveres dels M.**

Nom: **Manuel Sanmartín**

Nom molí: **Molí de Flandi (Calaceit - Terol)**

Contacte: **info@cellerbarbarafores.com**

Altres: **Empresa reconeguda per la producció de vins d'alta qualitat.**

Celler Bàrbara Forés

Finalització del treball: **Desembre 2019**

DADES OFICIALS ANÀLISI SENSORIAL:

Afruitat : **5,5 (87,55% verd)**

Amarg : **5,0**

Picant : **5,5**

Dolç : **4,0**

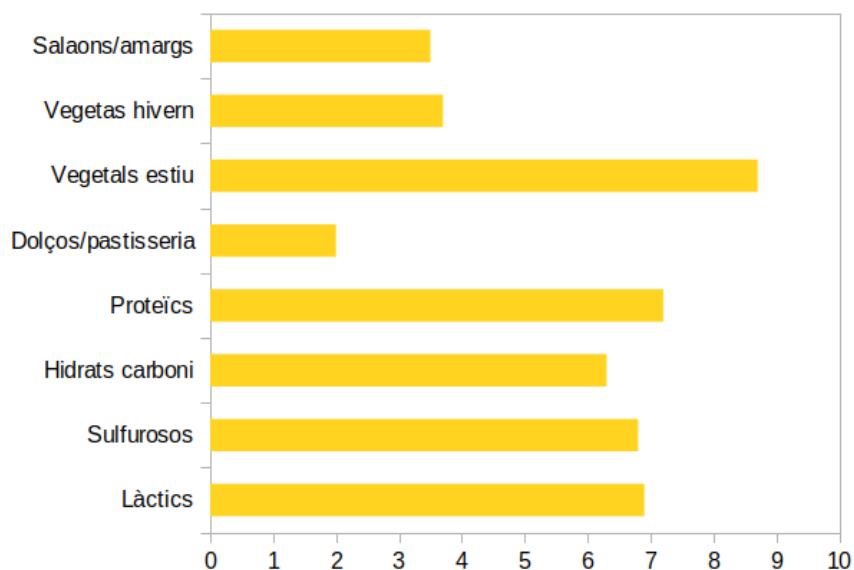
Astringència: **2,9**

Altres : **Plàtan verd - Nous verdes - fonoll**

DESCRIPCIÓ GASTRONÒMICA DE TAST:

Un Extra generós, molt aromàtic en verds, que reclama l'atenció en nas. En boca és present al seu pas, però sense insistència, i ben acompanyat de complexes aromes afruitades, d'astringència controlada i que en fan agradable les nous verdes, l'amarg d'intensitat considerable, tant explosiu com volàtil, és veu alleugerit pel grau de dolç, sempre i quan no errem en el seu ús. Un picant juganer i fresc fàcil de treballar evitant extrems picants no esperats. De bon grau de dolç, necessari i amb record de fonoll, divertit i alegre, si es treballa correctament, sumant en aromes sense trepitjar la resta, tot i que cal anar amb ull amb els salats i amargs ja que sovint vol ser el protagonista.

Gràfic del resultat de l'anàlisi per famílies :



Llegenda:

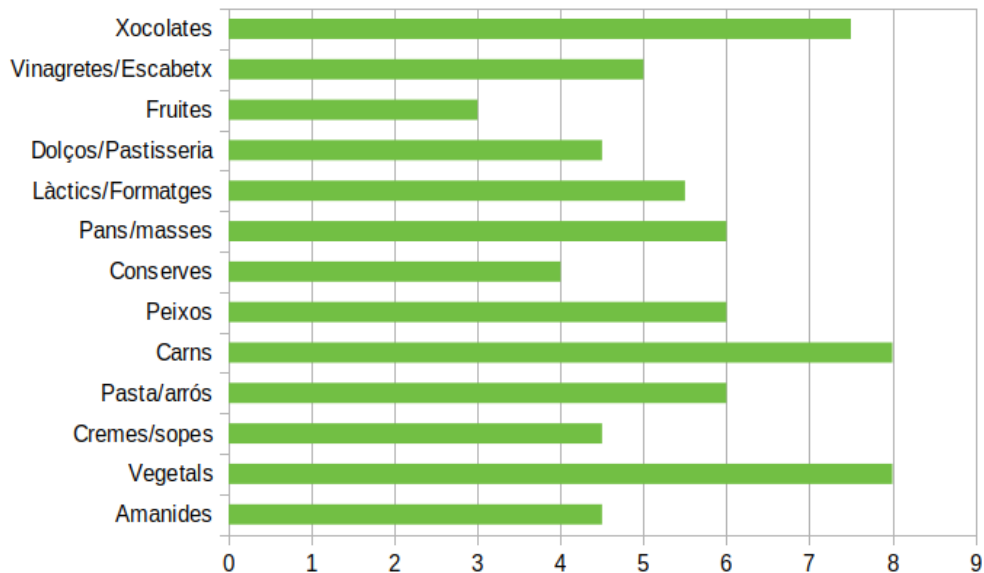
- ◆ EIX HORIZONTAL: Valors del 0-10

Mesuren el grau d'adequació essent el **0** el valor més baix d'adequació sensorial i el **10** el més alt (aquest valor s'ha extret d'una sèrie d'equacions aplicades sobre els valors reals del perfil sensorial).

- ◆ EIX VERTICAL: Família alimentària amb efectes sensorials.

Especificat en la síntesi final trobareu una lectura que descriu aquest gràfic, sobre els efectes dels atributs en relació algunes de les famílies d'aliments.

Gràfic adequació sensorial desenvolupat per subfamílies:



Llegenda:

◆ EIX HORIZZONTAL: VALORS 0-10

Mesuren el grau d'adequació sensorial en la subfamília, essent el **0** el valor més baix d'adequació sensorial i el **10** el més alt.

◆ EIX VERTICAL ESQUERRA: Famílies alimentàries amb efectes sensorials.

Especificat en la síntesi final trobareu una lectura que descriu aquest gràfic, sobre els efectes dels atributs en relació algunes de les famílies d'aliments.

Síntesi i avaluació dels gràfics:

- En amanides de vegetals d'estiu és perfecte, alerta en els vegetals de fulla verda necessitarem una certa complexitat d'ingredients amb gustos, textures i diferents contrastos.
- Vegetals freds, crus d'estiu i cuits de tota mena calents, amb forma de cremes o sopes lleugeres fredes d'estiu.
- Arrossos i pastes vegetals, proteics de carn, de peix blanc i ideal en els de marisc, evitarem al vapor, saltats o freds.
- Carns vermelles i blanques complexes i guisades o planxa, amb embotits cuits i en el paté/foie amb un contrast dolç; n'evitarem la caça i les vísceres així com la triperia i els embotits salats .
- Perfecte amb mariscs i delicat amb els peixos blancs i cefalòpodes o mol·luscs cuits, alerta amb els blaus o en salaó i conserva i mol·luscs crus (ostres).
- Fanàtic del pa amb tomàquet sol o acompanyat, alerta en pa sol o combinacions amb pans de cereals especials, complets o integrals amb acidesa elevada.
- Divertit i entremaliat amb làctics frescs, ferments i sense curació, cremosos de vaca o mescla, en descartem formatges forts amb curats llargs i complexes difícils.
- En combinació de dolços o postres ,equilibren el seu caràcter atrevit i es tranquil·litza, tot i que en desaconsellem l'ús per a elaboracions pastisseres delicades.
- Simpàtic amb contrastos salats i cítrics alleugerint-ne la sensació àcida i donant frescor herbàcia, o amb fruites molt dolces, madures i perfumades, tot i que no en postres.
- Amb les xocolates en descartem les d'alt contingut en cacau i baixos en sucres, presumeix d'afruitats en xocolates mig dolces, mig cacau i sucres, ideal per cremes d'untar i postres sorprenents per paladars exigents.
- És mostra dòcil en vinagretes agres, àcides, i dolces per contrastar verds intensos.
- És rebel·la amb salaons o fruits secs.
- Amb làctics frescs i cremosos per jugar a alleugerir-ne l'amarg, per formatges de curació mitja(semi), no gaire agradable en postres làctics sinó se'l endolceix.
- Alerta en salses emulsionades no "lliga" gaire, si l'obligues a emulsionar-se és farà notar i demanarà el protagonisme al plat.

Resum de la síntesi :

- ✓ ideal en amanides de vegetals d'estiu, o en cremes i sopes fredes, en tots els vegetals cuits, per al marisc, amb cefalòpodes, i qualsevol carn guisada, arrossos de carn, formatges tendres o frescs, xocolates amb sucre i fruites dolces, madures i aromàtiques.

Informació i localització :

Càpsula: Color / franja del color recomanat.

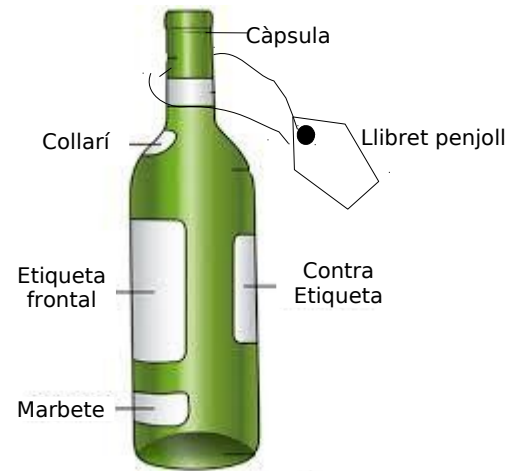
Llibret Penjoll: Color/franja-Resum-descripció
gastronòmica- pictograma.

Collarí : Color/ franja de color - Resum-pictograma.

Etiqueta frontal : franja horitzontal - Pictograma.

Contra Etiqueta : color/ Franja Descripció perfil gastronòmic.

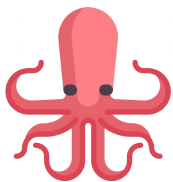
Marbete: Color/ franja - Resum.



Colors recomanats: Gamma de taronjes, vermells, marró.

Colors No recomanats: Verds, blanc o cru, blaus i liles.

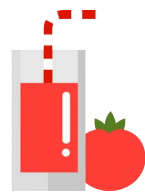
Conceptes en Pictogrames :



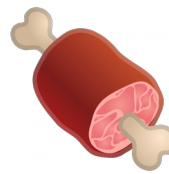
Cefalòpodes



Tendres, frescs



Vegetals estiu
Cremes fredes



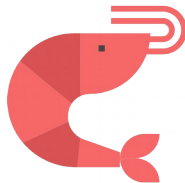
Carns guisades



Arrossos càrnics



Fruites dolces i
madures



Mariscs



Xocolata amb
sucre



Fruites
aromàtiques