



PROFIL SENSORIEL
DE BARS D'ELEVAGE

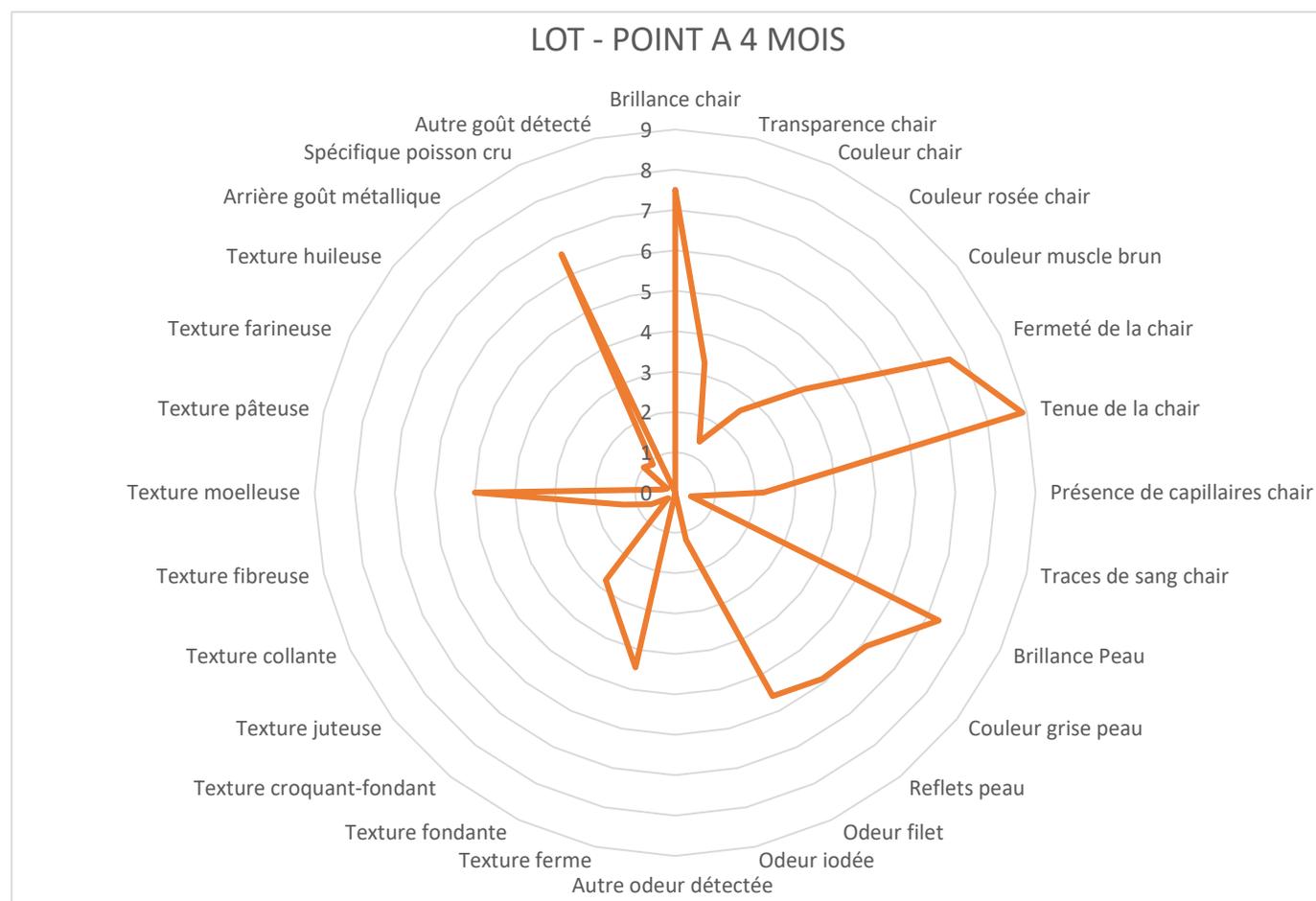


AquafrAIS
Cannes

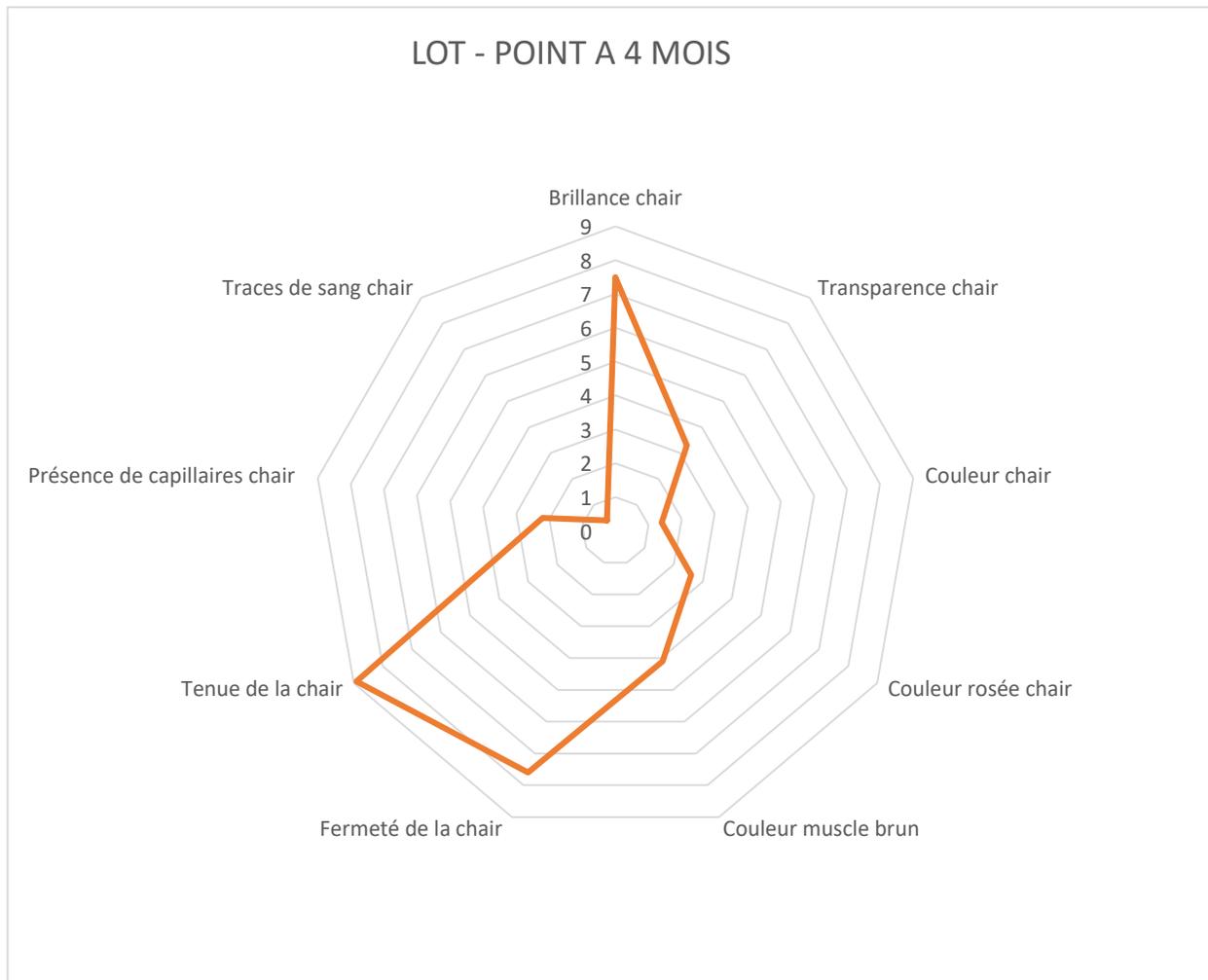
JUIN/JUILLET 2022

A. Qualités organoleptiques – Test sensoriel pour les filets crus de bars avec peau

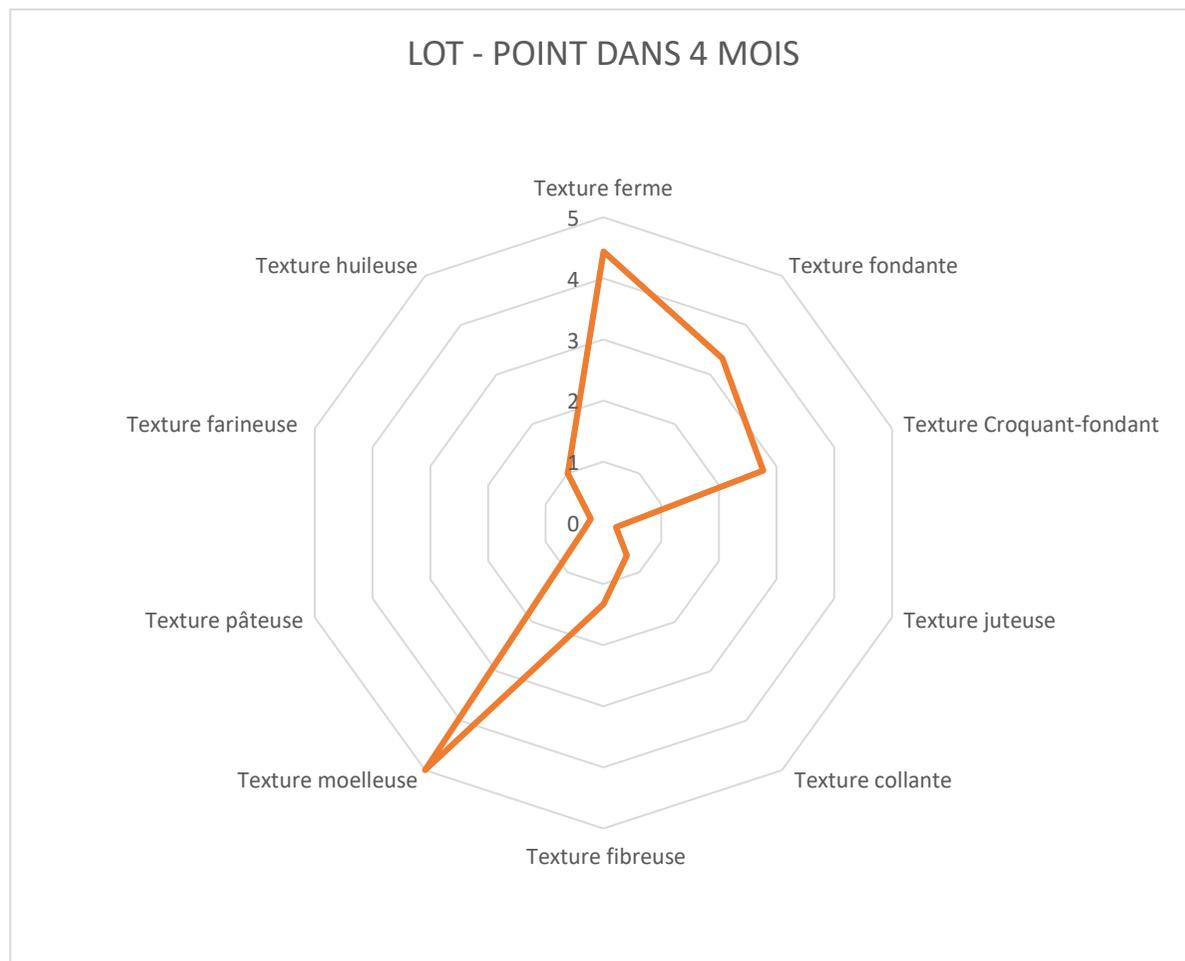
i) Profil sensoriel Point « à 4 mois »



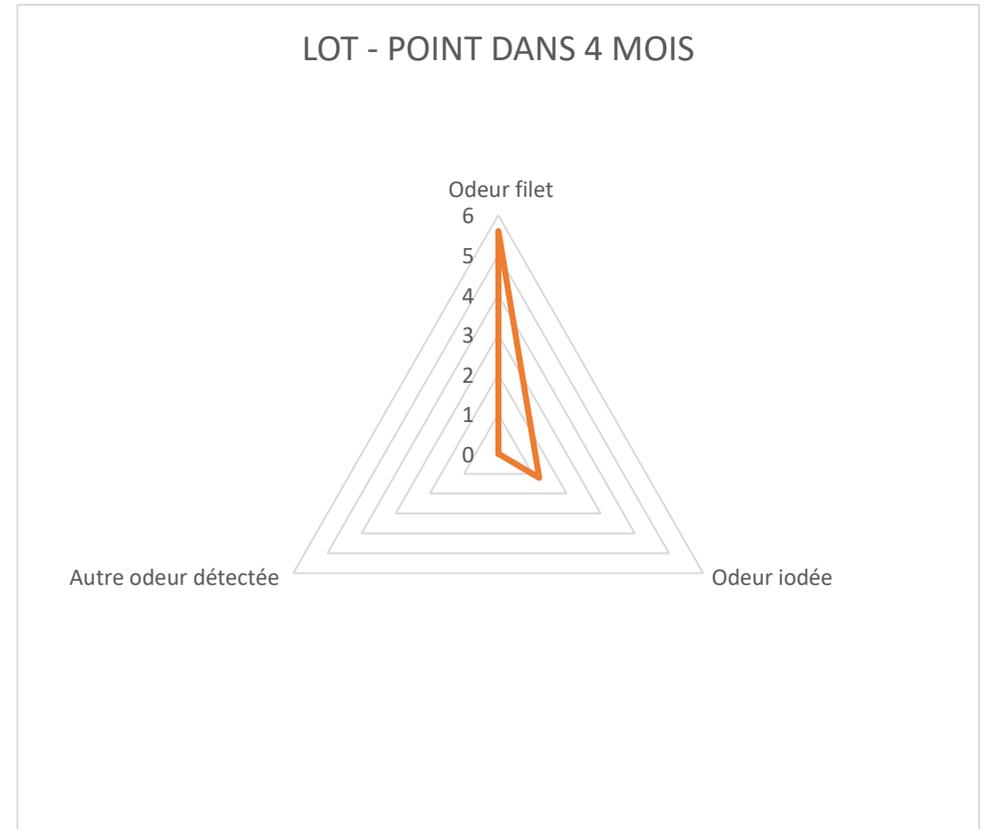
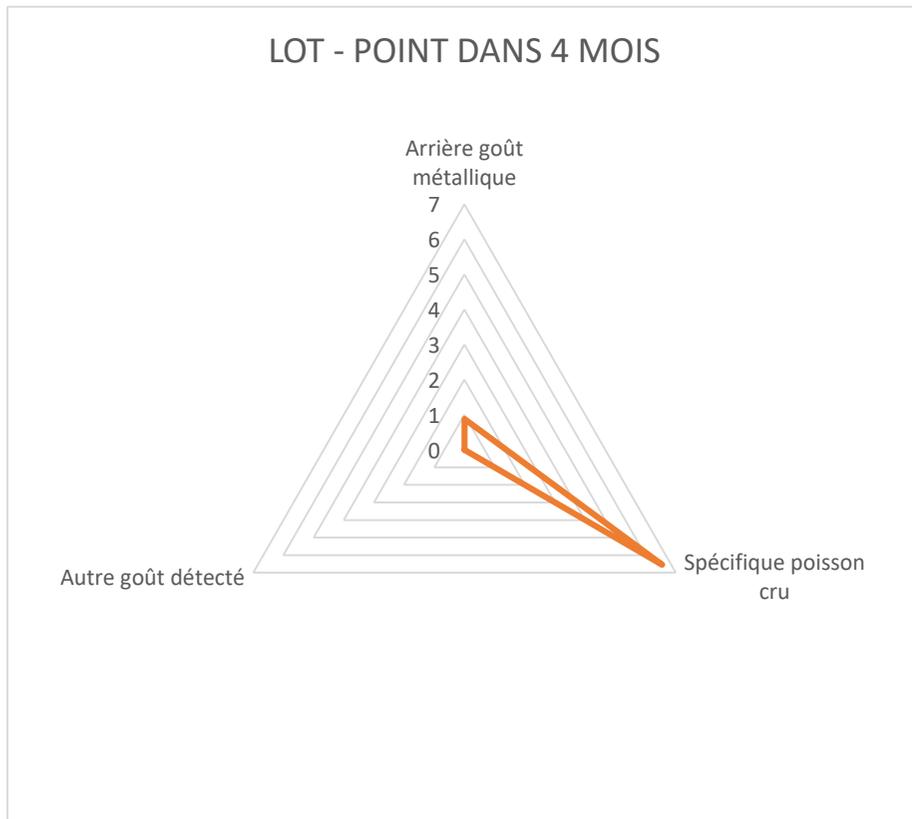
Focus sur l'aspect de la chair



Focus sur la texture

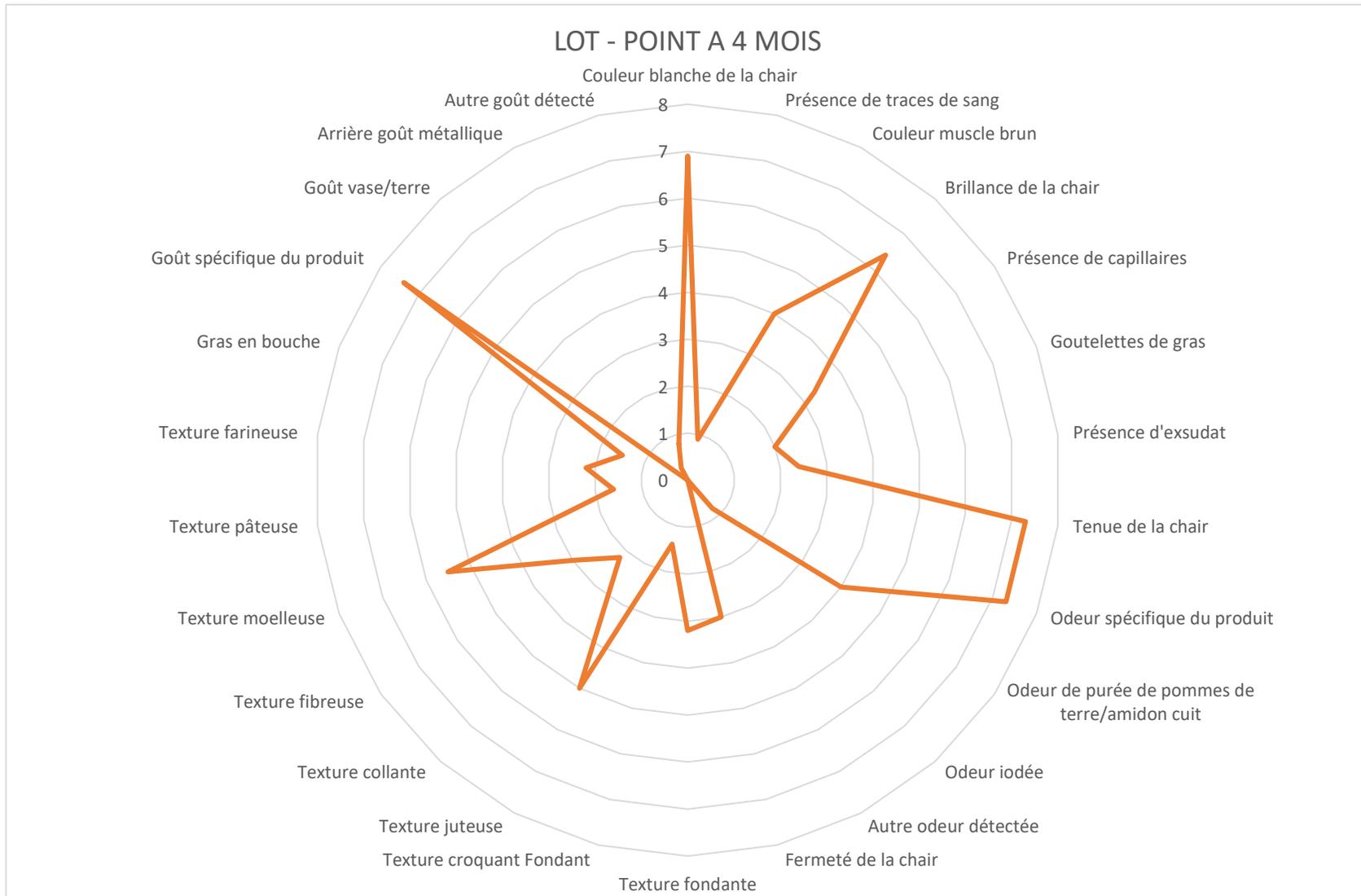


Focus sur l'odeur et le goût



B. Qualités organoleptiques – Test sensoriel pour les filets cuits de bar avec peau

ii) Profil sensoriel Point « à 4 mois »



Les résultats, traités selon la loi binomiale du test triangulaire, indique que le panel d'experts a trouvé une différence significative à l'état cuit, entre le lot de bars de Cannes Aquafrais et celui de l'entreprise concurrente.

Ce test est très difficile à réussir.

Quelques *verbatim* relevés pendant la séance par le panel

- Concernant les filets crus lors de la dégustation :

« Croquant fondant agréable »