# Buttermilchbrot (Hofladen Klostersee GbR)
# bewertet am 18.11.2021

PAR-System
Copyright Martin Darting

| | |
|---|---|
| **Gesamtpunktzahl** | **88** |
| ID | **50519** |
| Produktbezeichnung | **Buttermilchbrot** |
| Form | **Kastenbrot** |
| Regionalbezug | |
| Tag der Herstellung | **15.11.2021** |
| Produktbeschreibung | |
| Sortentypische Besonderheiten | |
| Fehlerfrei | |
| augenscheinliche Fehler | |

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

| | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Form entsprechend Produktangabe | | | | | | | | | | | ■ |
| Oberfläche | Oberflächen-Farbe: hell-dunkel | | | | | | | ■ | | | | |
| | Dekor: gleichmäßig-ungleichmäßig | | ■ | | | | | | | | | |
| Boden | Farbe: hell-dunkel | | | | | | ■ | | | | | |
| | Boden: hohl-ausgefüllt | | | | | | | | | ■ | | |
| | Boden: unsauber-sauber | | | | | | | | | | | ■ |
| Kruste | Krusten-Stärke: dünn-dick | | | ■ | | | | | | | | |
| | Kruste: aufgerissen-geschlossen | | | ■ | | | | | | | | |
| | Krusten-Erscheinung: stumpf-glänzend | | | | | | | | ■ | | | |
| Krumenbild | Krümelt beim schneiden: wenig-viel | | ■ | | | | | | | | | |
| | Krume: feucht-trocken | | | | ■ | | | | | | | |
| | Porung: grob-fein | | | | | | | | | ■ | | |
| | Struktur: gleichmäßig-ungleichmäßig | | | ■ | | | | | | | | |
| | Lockerung: wenig-viel | | | | ■ | | | | | | | |
| Krumenmängel | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Aroma | hefig | | | | | | | | | | ■ | |
| | phenolisch | | | | | | | | | ■ | | |
| | erdig | | | | | | | | | ■ | | |
| | balsamisch | | | | | | | | ■ | | | |
| | harzig | | | | | | | ■ | | | | |
| Nasenaspekte | Gribbeln: wenig-viel | | | ■ | | | | | | | | |
| | stechend (signaltransduktiv): wenig-vie | | ■ | | | | | | | | | |
| | Gesamtintensität: wenig-viel | | | | | | | ■ | | | | |
| Mundaspekte | Konsistenz: weich-fest | | | | | ■ | | | | | | |
| | Krume ballt beim Kauen: wenig-viel | | ■ | | | | | | | | | |
| | Krümelig: wenig-viel | | ■ | | | | | | | | | |
| | Kruste: weich-hart | | | | | | | ■ | | | | |
| Schmecken | Süß: wenig-viel | | ■ | | | | | | | | | |
| | Sauer: wenig-viel | | | | | ■ | | | | | | |
| | Salzig: wenig-viel | | | | ■ | | | | | | | |
| | Bitter: wenig-viel | | | | | ■ | | | | | | |
| | Umami: wenig-viel | | | | | | ■ | | | | | |
| | Fett: wenig-viel | | | | ■ | | | | | | | |
| | Adstringenz: wenig-viel | | ■ | | | | | | | | | |
| | phenolisches Mundgefühl: wenig-viel | | | | | ■ | | | | | | |
| | Mineralik: wenig-viel | | | | ■ | | | | | | | |
| | Gesamtintensität: wenig-viel | | | | | | ■ | | | | | |
| | Volumen: wenig-viel | | | | | | | ■ | | | | |
| | Balance: wenig-viel | | | | ■ | | | | | | | |

**Ranking - Qualitative Einschätzung**

| | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Form entsprechend Produktangabe | | | | | | | | | | | ■ |
| Oberfläche | Oberflächen-Farbe: hell-dunkel | | | | | | | | | | | ■ |
| | Dekor: gleichmäßig-ungleichmäßig | | | | | | | | | | | ■ |
| Boden | Farbe: hell-dunkel | | | | | | | | | | ■ | |
| | Boden: hohl-ausgefüllt | | | | | | | | | | ■ | |
| | Boden: unsauber-sauber | | | | | | | | | | | ■ |
| Kruste | Krusten-Stärke: dünn-dick | | | | | | | | | | | ■ |
| | Kruste: aufgerissen-geschlossen | | | | | | | | | | | ■ |
| | Krusten-Erscheinung: stumpf-glänzend | | | | | | | | | | | ■ |
| Krumenbild | Krümelt beim schneiden: wenig-viel | | | | | | | | | | | ■ |
| | Krume: feucht-trocken | | | | | | | | | | | ■ |
| | Porung: grob-fein | | | | | | | | | | | ■ |
| | Struktur: gleichmäßig-ungleichmäßig | | | | | | | | | | ■ | |
| | Lockerung: wenig-viel | | | | | | | | | | ■ | |
| Krumenmängel | | | | | | | | | | | | ■ |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Aroma | hefig | | | | | | | | | ■ | | |
| | phenolisch | | | | | | | | ■ | | | |
| | erdig | | | | | | | | | | ■ | |
| | balsamisch | | | | | | | | | | | ■ |
| | harzig | | | | | | | | | ■ | | |
| Nasenaspekte | Gribbeln: wenig-viel | | | | | | | | | ■ | | |
| | stechend (signaltransduktiv): wenig-vie | | | | | | | | | | | ■ |
| | Gesamtintensität: wenig-viel | | | | | | | | | | ■ | |
| Mundaspekte | Konsistenz: weich-fest | | | | | | | | | | | ■ |
| | Krume ballt beim Kauen: wenig-viel | | | | | | | | | | | ■ |
| | Krümelig: wenig-viel | | | | | | | | | | | ■ |
| | Kruste: weich-hart | | | | | | | | | | | ■ |
| Schmecken | Süß: wenig-viel | | | | | | | ■ | | | | |
| | Sauer: wenig-viel | | | | | | | ■ | | | | |
| | Salzig: wenig-viel | | | | | | | | | ■ | | |
| | Bitter: wenig-viel | | | | | | | ■ | | | | |
| | Umami: wenig-viel | | | | | | | | ■ | | | |
| | Fett: wenig-viel | | | | | | | | | | ■ | |
| | Adstringenz: wenig-viel | | | | | | | | | | ■ | |
| | phenolisches Mundgefühl: wenig-viel | | | | | | | | | | ■ | |
| | Mineralik: wenig-viel | | | | | | | ■ | | | | |
| | Gesamtintensität: wenig-viel | | | | | | | | | | ■ | |
| | Volumen: wenig-viel | | | | | | | | | ■ | | |
| | Balance: wenig-viel | | | | | | | | ■ | | | |