



CON QUALE MODALITÀ VERRANNO ASSAGGIATI I VOSTRI PRODOTTI

Pubblicato a dicembre 2021

Questo documento ha lo scopo di aiutarvi a comprendere secondo quali modalità il vostro prodotto verrà preparato e servito ai giudici del Great Taste. Ricordate: tutti i prodotti verranno assaggiati alla cieca.

CATEGORIA

Preparazione standard / Linee guida di cucina

BIRRE, SIDRI, SIDRI DI PERE, VINI DI MIELE	Vengono giudicati nei giorni in cui esperti di birre e sidri saranno presenti. I prodotti sono refrigerati ad una temperatura di 12°C, se non diversamente specificato, e rimossi dal frigorifero prima dell'assaggio.
BEVANDE ALCOLICHE & LIQUORI	Vengono giudicati nei giorni in cui esperti di alcolici sono presenti. Ghiaccio, acqua naturale e frizzante e altri prodotti per creare dei mix sono resi disponibili alla giuria.
BEVANDE ANALCOLICHE & FERMENTATE	I prodotti sono refrigerati e serviti freddi al momento del giudizio.
INFUSI (CALDI/FREDDI) & BEVANDE CALDE	Vengono seguite le istruzioni riportate sulla confezione. Acqua filtrata è usata per tutte le preparazioni. Inoltre, vengono utilizzati bollitori a temperatura controllata per consentire una temperatura ridotta di ebollizione, se necessario, e timer per rispettare i vari tempi di infusione specificati.
ESPRESSO	Il caffè è giudicato presso una struttura specializzata dove è utilizzata una macchina di macinazione/pesatura/estrazione accurata, se non diversamente specificato. I chicchi sono macinati in una macina commerciale. L'espresso viene prodotto da una macchina Wega hx che utilizza una valvola modello E61. La pressione della macchina è impostata a 1.1 bar. La pressione della pompa è di 9 bar. Se viene fornita una ricetta, questa verrà seguita. Se nessuna ricetta viene fornita, una ricetta standard di 16g, 40ml, 25 secondi sarà seguita.
CAFFÈ FILTRATO	Viene prodotto utilizzando dei gocciolatori intelligenti con un rapporto peso/acqua costante e seguente macinatura, a meno che non sia specificato altro. Il rapporto standard è 60g per 100ml. Il caffè è macinato fresco dai chicchi, qualora questi vengano forniti, utilizzando una macchina modello Mahlkönig (EK43).
BISCOTTI, DOLCETTI & SNACK (DOLCI)	Le confezioni vengono aperte poco prima del giudizio e i prodotti posti in dei contenitori con coperchio al fine di mantenere i prodotti più freschi possibile per i giudici.
PANE	Viene consegnato fresco la mattina in cui si tiene il giudizio, e tale prodotto verrà sempre valutato durante la sessione pomeridiana. Il pane è servito a temperatura ambiente, non riscaldato. Il pane, che viene consegnato congelato e scongelato nel forno, viene raffreddato e servito a temperatura ambiente. Il pane tostato, la pita, bagel e prodotti simili (che andrebbe consumato caldo o tostato) viene tostato o riscaldato. Vengono servite entrambi le versioni del prodotto ai giudici, sia a temperatura ambiente sia riscaldato.
SCONES, MUFFINS, CRUMPETS ECC & SFOGLIE GIÀ COTTE	Prenderemo una decisione su questi prodotti utilizzando la logica di come il consumatore li preparerebbe a casa. Per esempio, serviremo i crumpets tostati, le mince pies verranno servite calde & fredde, le sfoglie già cotte in forno verranno servite a temperatura ambiente.
MISCELE PER PRODOTTI DA FORNO	Vengono preparati seguendo le istruzioni sulla confezione. Se nessuna istruzione è disponibile, verranno seguite le istruzioni fornite durante la registrazione del prodotto e gli chef si riservano il diritto di usare il proprio giudizio, ove necessario.
CIOCCOLATO	Viene conservato ad una temperatura di 18°C e rimosso dal luogo di conservazione poco prima del giudizio.
DOLCIUMI	Vengono conservati ad una temperatura di 18°C e rimosso dal luogo di conservazione poco prima del giudizio.
SALSE DOLCI	Conservate in frigorifero e rimosse dal luogo di conservazione poco prima del giudizio.
DESSERT CONGELATI, GELATO & SORBETTO	Conservati in freezer e rimossi dal luogo di conservazione poco prima del giudizio per essere serviti alla temperatura ottimale.



MARMELLATE, CONFETTURE & CONSERVE	Vengono servite in un piccolo barattolo e conservate a temperatura ambiente, se non diversamente specificato.
SENAPE, CONDIMENTI, GELATINE	Vengono servite direttamente ai giudici e conservate in frigorifero, se non diversamente specificato.
OLIVE, ANTIPASTI, SALSA MESSICANA & INTINGOLI	Vengono servite direttamente ai giudici e conservate in frigorifero, se non diversamente specificato.
SALSE & INGREDIENTI DA DISPENSA	Vengono servite direttamente ai giudici e conservate a temperatura ambiente, se non diversamente specificato.
PASTA, RISO & COUSCOUS ECC.	Vengono preparati seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Se nessuna istruzione è riportata sulla confezione, gli chef seguiranno le Kitchen Instructions (Istruzioni per lo Staff della Cucina) fornite durante la registrazione del prodotto su MyGuild.
ACETO & SALSE PER CONDIRE	Vengono servite direttamente ai giudici e conservate a temperatura ambiente, se non diversamente specificato.

CARNE FRESCA, SALSICCE, FRUTTI DI MARE & PESCE	Tutta la carne fresca ed il pesce sono cucinati secondo una tabella di varie temperature, che verrà seguita in tutte le località in cui si terrà l'esame dei giudici. Gli chef cucinano i prodotti alla corretta temperatura, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione o che il produttore ha fornito durante la fase di registrazione del prodotto, se necessario.
TERRINE & PATÈ	Vengono conservate in frigorifero, se non diversamente specificato, e rimosse dal frigorifero poco prima l'esame della giuria, così da assicurare che l'assaggio dei campioni avvenga ad una temperatura non fredda da frigorifero.
SALUMI & AFFETTATI	Vengono conservati in frigorifero, se non diversamente specificato, e rimosse dal frigorifero poco prima l'esame della giuria, così da assicurare che l'assaggio dei campioni avvenga ad una temperatura non fredda da frigorifero.
FORMAGGIO	Viene conservato in frigorifero, se non diversamente specificato, e rimosso dal frigorifero poco prima l'esame della giuria, così da assicurare che l'assaggio dei campioni avvenga ad una temperatura non fredda da frigorifero. Ai formaggi duri verrà dato più tempo, nella sala del giudizio, affinché raggiungano l'ottimale temperatura ambiente.
PANNA, FORMAGGIO CREMOSO, YOGURT, MASCARPONE ECC.	Vengono conservati in frigorifero, se non diversamente specificato, e rimossi dal frigorifero poco prima l'esame della giuria, così da assicurare che l'assaggio dei campioni avvenga ad una temperatura non fredda da frigorifero.
PASTI PRONTI	Vengono preparati seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Se nessuna istruzione è riportata sulla confezione, gli chef seguiranno le Kitchen Instructions (Istruzioni per lo Staff della Cucina) fornite durante la registrazione del prodotto su MyGuild.
FREE-FROM & VEGANO	Vengono preparati seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Se nessuna istruzione è riportata sulla confezione, gli chef seguiranno le Kitchen Instructions (Istruzioni per lo Staff della Cucina) fornite durante la registrazione del prodotto su MyGuild.
MISCELE DI SPEZIE	Se il mix di spezie è destinato ad essere usato con il riso, gli chef riscaldano le spezie in dell'olio di semi di uva e successivamente aggiungeranno tali spezie all'acqua calda in cui verrà cucinato il riso. Se il mix di spezie è destinato ad essere utilizzato con il latte di cocco, gli chef utilizzeranno del latte di cocco light in lattina Se il mix di spezie è destinato ad essere utilizzato con un singolo ingrediente aggiunto e approvato, il pollo/ carne/ agnello ecc sarà di qualità standard e proveniente da un supermercato locale presso tutte le località in cui si svolgerà l'esame della giuria. L'olio di semi di uva è utilizzato per tutte quelle spezie che devono essere cucinate con dell'olio.

SINGOLE SPEZIE IN POLVERE (dolci & salate) per Vengono servite e giudicate crude.
esempio cannella, curcuma

SINGOLE SPEZIE INTERE (dolci & salate) per Vengono servite crude e giudicate sia intere che macinate. Le foglie di kaffir sono
esempio semi di finocchio, chiodi di garofano cucinate in un latte di cocco light e servite insieme a delle foglie di kaffir crude per essere
ispezionate.

Si prega di notare che data la varietà di prodotti che vi sono e la diversa gamma di cibi e bevande iscritte al Great Taste, queste sono da intendere come linee generali soltanto. Gli chef si riservano il diritto di usare il proprio giudizio, quando necessario, al fine di garantire coerenza ed equità in tutte le sedi in cui si terrà il giudizio degli esperti, e per consentire che i prodotti vengano presentati ai giudici nel miglior modo possibile

