



CONFRARIA DO PÃO  
DE  
SANTO ANTÓNIO



FICHA DE INSCRIÇÃO  
**LEGÍTIMO PÃO DE SANTO ANTÓNIO 2016**

NOME: \_\_\_\_\_

MORADA: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

TLF's: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

NOME PARA CONTATO: \_\_\_\_\_

NOME DA INSTUIÇÃO: \_\_\_\_\_

QUANTIDADE DOADA: \_\_\_\_\_ (UNIDADES) / \_\_\_\_\_ (EUROS)

Data: 08/06/2016

Local de Venda do Pão de Santo António no dia 13 de Junho:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Grelha de Avaliação**

	Critérios					
	Aspecto geral (50%)		Degustação (50%)			
Amostra	Peso (+/- 30 g)	Aspetto visual (cor, ausência de bolhas, base lisa)	Textura	Aroma	Mastigação	Sabor

**NOTA:**

- Pontue cada critério numa escala de 0 a 5. O critério “peso” admite um erro de +/- 5 gramas, se a amostra cumpre tem 5 pontos se não cumpre tem 0.
- **Total = 0,5\* (peso+aspecto visual) + 0,5\* (textura+aroma+mastigação+sabor)**