¿Cómo se cata el pan?

2 horas previas a la cata es recomendable no comer ni beber (excepto agua), no mascar chicle y no fumar



Enjuágate la boca con agua antes de degustar el pan, para valorar tanto los atributos de textura como los de flavor



El orden de presentación de las muestras debe ser siempre de la más sencilla a la más compleja

Pan, el alimento que legra nuestras comidas y os acompaña desde hace siglos

Conviene no catar más de 5 panes en una misma sesión para no

saturar al catador



Se aconseja presentar 2 rebanadas de pan de la misma muestra a cada catador. En una se valorará la apariencia y textura y en otra el aroma y el flavor



Es conveniente presentar las muestras de la manera más homogénea posible y rebanar las piezas en el momento de la cata



Los panes que se caten tienen que cocerse unas horas antes y cuando se corten deben enfriarse a temperatura ambiente



Cuando valores el flavor y el aroma conviene separar miga de corteza para evaluar por separado la apariencia y la textura y por otro, el aroma y el flavor

