



# GLASSPROVNING

Som glassälskare värnar vi om smak och njutning. Vi hoppas du får en riktigt god glassupplevelse!

<b>Glassmak</b>	<b>Utseende</b> <i>t ex färg, slingor, inslag</i>	<b>Smak</b> <i>t ex frukt, kryddor, söt, salt, syrlig, bitter</i>	<b>Konsistens</b> <i>t ex krämig, knaprig</i>	<b>Poäng</b> <i>Mellan 1-5</i>

## Vad är viktigt när man provar glass?

- Temperaturen bör inte vara för kall. Ca -15°C är optimalt eller låt glassen stå framme i rumstemperatur i ca 15 min innan provningen.
- Blanda inte olika smaker på samma tallrik
- Använd gärna en "renare" mellan glassarna som t ex ett syrligt äpple
- Glass är så mycket mer än smak, tänk även på utseende och känslan i munnen

