RECONNAITRE L'AUTHENTIQUE KARITÉ D'AFRIQUE



PROFIL ORGANOLEPTIQUE - Fait à LYON, LE 14 Octobre 2021 Par Jean-Baptiste PHILIPPON Expert sensoriel Indépendant et Sommelier diplomé Vins et Terroirs Services SAS - LYON - FRANCE.

UN OUTIL POUR DÉFENDRE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET LE MÉTIER DES FEMMES PRODUCTRICES DE KARITÉ.

EXEMPLE : ABSOLU DE KARITÉ - KARETHIC

KARITÉ BRUT & VIFRGE - ORIGINE : BÉNIN

17 CRITÈRES D'IDENTIFICATION

MÉTHODOLOGIE

Le profil organoleptique générique d'un beurre de karité tient compte des caractéristiques principales qui décrivent le karité : qu'elles soient liées à l'origine et au terroir, à la qualité des amandes, au procédé d'extraction : artisanal ou industriel. Ces caractéristiques permettent d'identifier le meilleur des beurres de karité, selon les applications visées et les préférences. Ce Profil Organoleptique Générique du karité est le premier outil sensoriel complet, concu pour caractériser et valoriser la diversité et la qualité des beurres de karité.

Protégé par le droit de la propriété intellectuelle, il peut-être utilisé par tout professionnel sous condition d'adhésion à l'Association Internationale Pour les Femmes du Karité (AIFK).



ODEURS & PARFUMS







Sucré Fruits secs Chocolat blanc



















Floral Fruité Vanillé Cacao Café Empyreumatique



Épicé

