

Profil Organoleptique Générique du Beurre de Karité : de Karethic
Absolu de Karité - Karité vierge - en pot de 50 ml - voir Photo

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, conçu 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). Etude réalisée par un expert sensoriel Indépendant, spécialiste des terroirs, de leurs produits et des vins - Vins et Terroirs Services sas - Lyon France.



Critère Redhibitoire : Odeur âcre et de couleur verdâtre Oui Non Attention si Oui, échantillon non applicable à cette grille

Aspect visuel

- Couleur	Blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Coloré
- Nuances de gris :	Oui	<input type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	Non
- Surface	A relief, maillée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lisse

Toucher

- Texture	Granuleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fin
- Onctuosité	Pâteux, dense, compact	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Moëlleux, souple

Odeurs et Parfums

- sucré	pas sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sucré
- floral	pas floral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	floral
- fruité	pas fruité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	fruité
- vanillé	pas vanillé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	vanillé
- fruits secs (2)	sans odeur de fruits secs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	aux fruits secs
- "chocolat blanc"	sans parfum Chocolat blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	rappel de chocolat blanc
- cacao	sans parfum cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	au cacao
- café	sans parfum café	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	au café
- empyreumatique (3)	non empyreumatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	empyreumatique
- iodé	non iodé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	iodé
- épicé	sobre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	épicé

(1) : Le beurre de karité ne peut être verdâtre et/ou d'odeur âcre, sinon, issu d'amandes à mauvais degré de maturité à la cueillette, il ne peut être retenu.

(2) : fruits secs = parfums de noisettes, amandes, noix, ...

(3) : empyreumatique = torréfié, grillé, ...

Analyse sensorielle - Commentaires qualitatifs :

Le beurre de Karité " Absolu de Karité de Karethic", présente une agréable couleur blond clair, et un aspect presque lisse, soyeux, fin et tres souple au toucher, onctueux entre les doigts. Il dégage une aromatique composite tres dosée et subtile, complète ou chaque parametre olfactif est présent mais sans excès. Notamment, sucré au 1er nez, il dégage ensuite, rapidement, des odeurs de noisettes et d'amandes ainsi que de légers parfums épicés, mais doux, de type poivre blanc. L'ensemble de l'analyse organoleptique laisse une impression tres agréable et

douce, sans doute synonyme d'authenticité et de grand respects des étapes de maturation, de cueillette, de torréfaction, puis de préparation du beurre lui-même, en final.