Scheda di confronto degli analcolici

Confronta proposte diverse

Compila una riga per ricetta effettivamente provata. Non usare nomi o fotografie per dedurre composizione o assenza di alcol.

01

Proposta	A
Profilo di gusto	____
Ingredienti e documenti	____
Formato	____
Lavoro al banco	____
Prezzo da verificare	____

02

Proposta	B
Profilo di gusto	____
Ingredienti e documenti	____
Formato	____
Lavoro al banco	____
Prezzo da verificare	____

03

Proposta	C
Profilo di gusto	____
Ingredienti e documenti	____
Formato	____
Lavoro al banco	____
Prezzo da verificare	____

Controllo delle dichiarazioni

Frase che vorresti scrivere: ____ · Prova riferita alla bevanda finita: ____ · Referente: ____ · Esito: ____

“0,0”, caratteristiche nutrizionali o altre dichiarazioni precise richiedono una base adeguata e verifica delle regole applicabili. Se manca, la frase resta sospesa. Controlla anche allergeni e ingredienti che interessano la scelta, come il tipo di tè.

Prova dell’ordine misto

Ordini contemporanei: ____ · Postazione occupata: ____ · Passaggio critico: ____

Esempio simulato: due ricette agrumate risultano quasi identiche, ma una richiede una base in più. Decisione: distinguere davvero la proposta oppure mantenerne una sola, dopo prova.

Non assumere convenienza dal solo fatto che la bevanda non contenga alcol.