



Festiwalu Smaku 2010 w Grucznie

Zastosowano następujące kryteria oceny

1. Naturalność
 - naturalna, nie przemysłowa metoda wytworzenia,
 - brak przemysłowych dodatków.
2. Smak
 - charakterystyczny, bez zafałszowań, dla danego rodzaju produktu,
 - harmonia i zrównoważenie smaku produktu.
3. Wygląd
 - charakterystyczny dla prezentowanego rodzaju produktu,
 - sposób prezentacji w czasie oceny.
4. Lokalność
 - pochodzenie surowców wykorzystanych do wytworzenia produktu,
 - wykorzystanie lokalnego know-how.
5. Dostępność na rynku
 - preferencja dla produktów wytwarzanych na rynek.