

	Udseende	Duft el. Aroma	Konsistens el. Mundfølelse	Smag
Typen af ost:	<i>fx gullig, hvidlig, brunlig, skorpe, marmoreret, skimmel-årer, ostehuller...</i>	<i>fx nøddeagtig, gæret, noter af frugt, karamel eller andet...</i>	<i>fx blød, halvfast, fast, løs, hård, smuldrende, fed, cremet, elastisk, skærbar, smørbar, knasende,</i>	<i>intensiteten af: Syre, sød, salt, bitter, umami.</i>
<i>Fx Havarti</i>				