Poster Pangborn
Read & Rate: a new approach to understanding consumer expectations in sensory research

Descriptions in ENGLISH

Product A

Formal:

Greek yogurt Nature 476 is distinguished by a firm mouthfeel with a well-defined flavor persistence. Its consistency is thick, slightly sticky and coating, with a subtle powdery sensation. The taste reveals a mild bitterness and moderate astringency, balanced by a fresh acidity and a clean fresh cheese flavor. It has a notable lingering taste. The texture is rather smooth with low granularity, a shiny and homogeneous surface, and no excess whey.

Marketing:

Greek yogurt Nature 791 offers a bold texture, with thickness and spoonable firmness that reflect a rich sensory experience. In the mouth, the lasting impression is well pronounced, highlighting its generous character. The product develops a distinctly cheesy profile, with fairly pronounced bitter and astringent notes that enhance its identity. Slight powdery and sticky nuances are noticeable, though not overwhelming. There is a subtle but present graininess and moderate granularity, contributing to an overall satisfying texture.

Product B

Formal:

Greek yogurt Nature 220 has a fluid texture with low spoonable firmness. The delicately tangy whey gives the product a pronounced sense of freshness and contributes to an authentic and balanced perception. On the palate, the profile is dominated by a marked acidity and clearly identifiable flavors of crème fraîche and buttermilk. Bitterness is present in a moderate way. The fatty sensation is noticeable but remains subdued. Altogether, it offers a distinctive yet controlled flavor expression and a visually uniform texture.

Marketing:

Greek yogurt Nature 875 charms with its fluid texture and subtle spoonable firmness, reinforcing a light mouthfeel. The natural, slightly tangy whey flavor brings a lively touch that awakens the taste buds and asserts the product's personality. Its flavor profile reveals a well-defined acidity, supported by clean notes of crème fraîche and dairy butter, lending the yogurt a gourmet character. Bitterness is soft and remains in the background, while the fatty sensation is present without being overpowering. This Greek yogurt is for those who appreciate a delicate texture and a bold, balanced taste.

Product C

Formal:

Greek yogurt Nature 521 features a low firmness and thickness, offering a rather fluid mouthfeel. The whey comes through in taste, delivering a refreshing dairy flavor without excess. The aromatic intensity is dominated by a strong crème fraîche note, accompanied by a marked buttermilk flavor. The fat sensation is clearly present, while the acidity remains moderate. Animal, bitter, and astringent notes are noticeable but not prominent. Altogether, this Greek yogurt presents a rich yet balanced aromatic profile, led by creamy and milky flavor sensations.

Marketing:

Greek yogurt Nature 905 entices with its soft and melting texture, slightly fluid and low in firmness, giving it a creamy sensation from the first spoonful. Most distinctive is the strong presence of whey, both visible and perceptible in the mouth, which gives the product a clear identity. This fresh, slightly tangy flavor brings a raw natural character and enhances the feeling of freshness. In the mouth, crème fraîche dominates with intensity, supported by well-defined buttery notes and a touch of fat that rounds out the experience. Acidity adds gentle freshness, while animal and bitter nuances remain in the background. This Greek yogurt is perfect for fans of rich, smooth, and generously milky profiles without sharpness.

Product D

Formal:

Greek yogurt Nature 318 is defined by its firm and thick texture, clearly spoonable, indicating a dense mouthfeel. The small amount of whey contributes to good homogeneity and a stable appearance. On the palate, the product reveals intense dairy aromas, with a very pronounced buttermilk flavor and a clearly perceptible crème fraîche note. The fat sensation is strong, bringing roundness and smoothness. In contrast, animal notes and bitterness are subdued, while moderate acidity supports the overall balance. The result is a generous, harmonious sensory profile focused on milky softness.

Marketing:

Greek yogurt Nature 692 captivates with its dense and firm texture, both thick and generous, revealing rich sensory qualities from the first spoonful. Its low whey content enhances its smooth, homogeneous appearance. In the mouth, its intense dairy character fully unfolds, carried by strong buttery notes and a distinct presence of crème fraîche that envelop the palate with roundness. The rich fat sensation adds a layer of indulgence. Bitterness, acidity, and animal nuances remain discreet, softening the overall experience. This Greek yogurt is for those who seek deep, melting, and flawlessly milky pleasure.

Descriptions in FRENCH (as studied)

Product A

Formelle :

Le yaourt grec nature 476 se caractérise par une texture ferme en bouche avec une persistance gustative bien marquée. Sa consistance est épaisse, légèrement collante et nappante, avec une sensation poudreuse subtile. Le goût présente une légère amertume et une astringence modérée, équilibrées par une acidité fraîche et une saveur nette de fromage frais. Sa persistance en bouche est notable. Le produit affiche une texture plutôt lisse avec une faible granulosité, une surface brillante et homogène, sans excès de petit lait.

Marketing :

Le yaourt grec nature 791 propose une texture très prononcée, avec une épaisseur, une fermeté à la cuillère traduit une forte richesse sensorielle. En bouche, la persistance globale est bien affirmée, soulignant un caractère généreux. Le produit développe une typicité fromagère clairement perceptible, accompagnée de notes amères et astringentes assez marquées qui renforcent son identité. Quelques nuances poudreuses et collantes se distinguent, sans excès. On note une présence de grains perceptible mais peu marquée, et une granulosité modérée, contribuant à une texture globalement satisfaisante.

Product B

Formelle :

Le yaourt grec nature 220 présente une texture fluide, avec une faible fermeté à la cuillère. Le petit lait, délicatement acidulé, confère au produit une sensation de fraîcheur marquée et contribue à une perception authentique et équilibrée. En bouche, le profil est dominé par une acidité marquée et des arômes clairement identifiables de crème fraîche et de lait-beurre. Le caractère amer est présent de manière modérée. La sensation de gras est perceptible mais reste en retrait. L'ensemble confère au produit une expression gustative affirmée, sans excès, et une texture visuellement homogène.

Marketing :

Le yaourt grec nature 875 séduit par sa texture fluide et sa fermeté à la cuillère discrète, qui renforcent l'impression de légèreté en bouche. Le goût naturel de petit lait, subtilement acidulé, apporte une touche de vivacité qui réveille les papilles et affirme la personnalité du produit. Le profil gustatif dévoile une acidité bien affirmée, soutenue par des notes nettes de crème fraîche et de beurre laitier, qui confèrent au produit un caractère gourmand. L'amertume reste nuancée et s'exprime en arrière-plan, tandis que la sensation de gras est présente sans dominer. Ce yaourt grec s'adresse à ceux qui apprécient une texture délicate et un goût franc, tout en équilibre.

Product C

Formelle :

Le yaourt grec nature 521 présente une texture peu ferme et peu épaisse, offrant une sensation plutôt fluide en bouche. Le petit lait, s'exprime au niveau gustatif, apportant une fraîcheur lactée sans excès. L'intensité aromatique est dominée par une saveur de crème fraîche très prononcée, accompagnée d'un goût marqué de lait-beurre. La perception de gras est bien présente, tandis que l'acidité reste modérée. Les notes animales, amères et astringentes sont perceptibles mais peu marquées. L'ensemble confère à ce yaourt grec un profil aromatique riche mais équilibré, porté par des sensations gustatives crémeuses et lactées.

Marketing :

Le yaourt grec nature 905 séduit par une texture souple et fondante, peu ferme et légèrement fluide, qui lui confère une sensation onctueuse dès la première cuillère. Mais c'est surtout la présence marquée de petit lait, à la fois visible et perceptible en bouche, qui imprime une véritable identité au produit. Ce goût frais et légèrement acidulé apporte une touche de naturalité brute et prolonge l'impression de fraîcheur. En bouche, la crème fraîche s'impose avec intensité, soutenue par des notes beurrées bien perceptibles et une touche de gras qui arrondit l'ensemble. L'acidité apporte une fraîcheur douce, tandis que les nuances animales et amères restent en arrière-plan. Ce yaourt grec s'adresse aux amateurs de profils riches, doux et généreusement lactés, sans agressivité.

Product D

Formelle :

Le yaourt grec nature 318 se caractérise par une texture ferme et épaisse, bien marquée à la cuillère, traduisant une consistance dense en bouche. La faible quantité de petit lait contribue à une bonne homogénéité et à une apparence stable. Sur le plan gustatif, le produit révèle des arômes lactés intenses, avec une saveur de lait-beurre très prononcée et une note de crème fraîche clairement perceptible. La sensation de gras est bien présente, apportant de la rondeur et du fondant. À l'inverse, les notes animales et l'amertume restent en retrait, tandis que l'acidité, modérée, soutient l'équilibre général. L'ensemble offre un profil sensoriel généreux, harmonieux et orienté vers la douceur lactée.

Marketing :

Le yaourt grec nature 692 séduit par sa texture dense et ferme, à la fois épaisse et généreuse, qui révèle une richesse sensorielle dès la première cuillère. Sa faible teneur en petit lait accentue son aspect homogène et onctueux. En bouche, l'intensité lactée s'exprime pleinement, portée par des notes beurrées puissantes et une crème fraîche bien présente, qui enveloppent le palais avec rondeur. La perception du gras, intense, ajoute une dimension gourmande. L'amertume, l'acidité et les nuances animales restent discrètes, adoucissant l'expérience. Ce yaourt grec s'adresse à ceux qui recherchent un plaisir lacté profond, fondant et sans fausse note.