

Esta tabla es de mayor trabajo y mayor profundidad en la interpretación de las distintas fases, recogiendo y captando las características más determinantes. Tengamos en cuenta que las características específicas varían en función del mojo verde o mojo rojo. Igualmente, los mojos que llamamos especiales varían en el tipo de ficha, con respecto a los componentes que le caracterizan, a ese mojo tipo. Ya más adelante hablaremos de esos otros mojos que aunque no se hable de ellos no dejan de tener su importancia o interés, sobre todo porque muchos son de herencias familiares, y hay que intentar no se pierdan, como el mojo de calabaza, etc.

Estas tablas se han ido completando a medida que se han ido organizando comités, de cata, así mismo, completando los adjetivos más relacionados y adecuados.

De estar interesado en esta tabla, sin ningún problema la pueden mandar a pedir en el correo de contacto en la web (página de portada) o [info@papasantiguasdecanarias.org](mailto:info@papasantiguasdecanarias.org)

**DE CATA DE MOJO**

		FASE OLFATIVA							
<b>sin color</b>		<b>predomina olor</b>					<b>no predomina olor</b>	<b>textu</b>	
	no destacan componentes							se mastican	componentes
	ajos	ajos					ajos	ajos	
	sal	sal					sal	sal	
	pimienta	pimienta					pimienta	pimienta	
	pimentón	pimentón					pimentón	pimentón	
	comino	comino					comino		
	aceite								

