

„Schokoladen Weltreise“ - ein Erlebnis für Ihre Sinne“

Kommen Sie mit auf eine kleine, feine „Entdeckungsreise“ in das Land des Edelkakaos und entdecken Sie neue Anreize für Ihre persönlichen Geschmacksknospen.

Sie erfahren bei diesem sinnlichen Genussparcours anschaulich den Weg von der Kakaofrucht zur fertigen Schokolade und „begreifen“ gleichzeitig die klassischen Fehlerquellen bei der Schokoladenherstellung.

Probieren Sie beim Erzählen direkt ein Schokoladen Buffet mit handgeschöpfte Schokolade aus unserem Hause, in Kleinstmenge hergestellt, gegenüber den bekannten Industrieschokoladen. Wir arbeiten dabei in Kleinstmengen und mit Bio Rohkakao, fair gehandelt.



Inhalt dieses Schokoladen-Erlebnispfads:



Von der Kakaobohne zur veredelten Schokolade – Wissenswertes praxisnah, anschaulich und leicht nachvollziehbar vermittelt

Einen Schokoladentee - wie er schon bei den Azteken getrunken wurde.

Eine verführerische Schokoladenstrasse mit edlen Exoten zum „Vernaschen“.

Preis pro Person: 25,50 Euro

inkl. Quellwasser zum Neutralisieren

Dauer dieser Veranstaltung: zwei Stunden

Werden Sie selbst zum Chocolatier!

Individuell kann noch ein Anschlussworkshop für süße Trüffel gebucht werden...

Exkurs in die Trüffelherstellung:

Sie stellen selbst Trüffel her und verpacken diese dann kunstvoll zum Verschenken – oder lieber zum Selbstessen?! Dabei kreieren Sie Ihre eigenen Frischrahmtrüffel (bio und fair gehandelt)

Dauer der Trüffelherstellung: weitere 45 Minuten

Kosten: 15,- Euro (p. P.) für diesen Trüffelworkshop

- inkl. 100gr Frischrahmtrüffel als Präsent individuell verpackt

Termin:

Sonntag, 02. Dezember 15 -17 Uhr (Trüffelherstellung bis ca.17.45 Uhr)

- für Gruppen auch nach individueller Absprache

- für Team Tage und Events auch im eigenen Unternehmen möglich

Reservierungen für diesen Event bitte an psp@GenussScheune.de

