

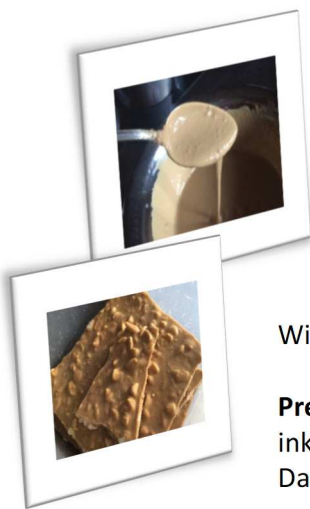
„Schokoladen Weltreise“ -

Das Schokoladenseminar in der Wetterau mit Verkostung von Edelkakaoschokoladen - ein Erlebnis für Ihre Sinne“

Kommen Sie mit auf eine wundervolle „Entdeckungsreise“ in den Schokoladengürtel der Welt und entdecken Sie neue Anreize für Ihre persönlichen Geschmacksknospen.

Bei diesem Event tauchen Sie ein in die Welt der edlen Schokolade, erfahren historische Hintergründe und erleben den Weg der Kakaofrucht bis zur fertigen Schokolade mit Ihren eigenen Genussrezeptoren:

Sie genießen außergewöhnliche edle Schokoladentafeln in der „Schokoladenstraße“ sowie eine ursprüngliche „Xocolatl“



Inhalt der Schokoladen Weltreise:

- **Wie** sieht eine Kakaofrucht aus? Wie entstehen geröstete Kakaobohnen? Was macht ein Chocolatier?
- **Wissenswertes** von der Kakaobohne zur veredelten Schokolade praxisnah, anschaulich und leicht nachvollziehbar vermittelt.
- **Eine** verführerische „Schokoladenstrasse“ mit 15 – 20 unterschiedlichen Schokoladen zum Probieren.

Wir arbeiten mit **fair gehandelten** Schokoladen und überwiegend in Bioqualität.

Preis pro Person: 29,50 Euro

inkl. Schokoladentee und „Schokoladenstrasse“, inkl Quellwasser
Dauer der Veranstaltung: zwei Stunden

Schokoladen-Laden: Nach dem Schokoladen Seminar erhalten Sie die Möglichkeit, die verkosteten Schokoladen mit einem 10%igen Nachlass auf unseren Verkaufspreis zu erwerben (gilt nur für Teilnehmer des Seminars an diesem Tag).

Eigener Chocolatier sein...!

Im Anschluss ist noch der süße Trüffelworkshop möglich (Dauer: ca. 45 Minuten)

Kosten: 15,- Euro (p. P.)

- inkl. Materialkosten für ca. 100gr Frischrahmtrüffel
(diese können als Präsent individuell verpackt werden)

„Schokoladen Weltreise“ - Termine (1. Halbjahr 2019)

Sonntag, 13. Januar 2019 (in der GenussScheune),

Sonntag, 31. März 2019 (in der GenussScheune),

jeweils von 15 Uhr -17 Uhr (mit Trüffelworkshop bis ca.18.00 Uhr)

Reservierungen für diesen Event bitte an psp@GenussScheune.de

