

„Wetterau trifft Wildkakao auf Bali“ -

eine virtuelle Reise in den Schokoladengürtel dieser Welt – mit verführerischer Verkostung.... DAS verlockende Erlebnis für Ihre Sinne!

2019 ging Patricia Stähler auf eine Schokoladen-Expedition nach Bali – dort hat sie eigenhändig die Kakaofrucht geerntet, den gewonnen Samen fermentiert und Schokolade daraus hergestellt. Lassen Sie sich verzaubern von den privaten Bildern, Erzählungen dieser exotischen Welt und vor allem von einer Edelschokoladen Verkostung.

Das erwartet Sie:

- Ein hausgemachter Xocolatl zum Genießen
- Eine Diashow ins tropische Land des Edeldkakaos
- Von der Kakaobohne bis zur Schokolade:
- Herstellung, Anekdoten und Wissenswertes in lockerer Form der Vermittlung, inkl. Edelschokoladenverkostung mit ca. 10 edlen Sorten

Zwei kurzweilige Stunden mit Fernweh Charakter(!)

Wir arbeiten mit **fair gehandelten** Schokoladen biologischen Ursprungs, beginnen mit einem hausgemachten Schokoladentee (nach eigenem Rezept),

begeistern Sie anschließend mit unserem Sortiment und zum Schluss können Sie auch noch direkt diese Schokoladen bei uns erwerben.

Kosten: Preis nach Aufwand und Personenzahl (Honorar und Materialkosten)

Ort: GenussScheune Weckesheim (oder Wunschort)

Termine: Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung

Schauen Sie sich gerne unsere anderen verführerischen Angebote an – und wenn so überhaupt nichts für Sie in Frage kommt (was wir nicht glauben 😊) – dann melden Sie sich direkt an uns. Wir kreieren auch für Sie bestimmt etwas Passendes!

Übrigens, wir verarbeiten Edeldkakao und Rohschokolade von kleinen Kakaobauernfamilien und deren Zusammenschlüssen. Diese ist biologischen Ursprungs und vor allem fair!

(Patricia Stähler)



Anfragen und Wünsche bitte an PS@GenussScheune.de

Copyright Bilder: Zotterschokoladen / Patricia Stähler