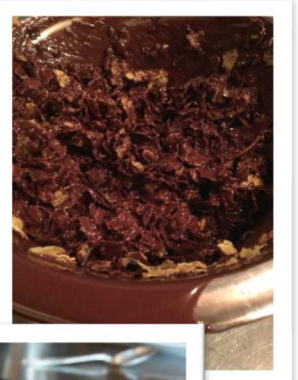
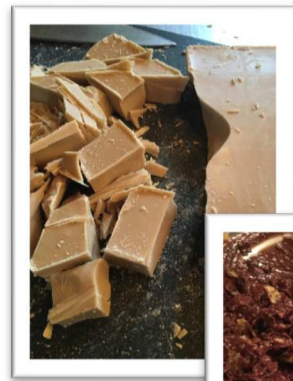


DIY – ... zartschmelzende Verführung:

Wer kann da schon widerstehen?? Selbstgemachte, süße zartschmelzende Rahmtrüffel, weiße Lebkuchentrüffel zur Weihnachtszeit? Nobelbitter-Orangetrüffel...

Dieser Tag kann definitiv schokoladensüchtig machen, denn Sie genießen und arbeiten in diesen Stunden mit hochwertigen Edelkakaoschokoladen. Am Ende des Kurses nehmen Sie je drei unterschiedliche Sorten Trüffel mit nach Hause – zum Beispiel als Geschenk verpackt.

Wir sind ebenso Schokoholics und teilen gerne diese Leidenschaft der süßen Verführung. Dabei arbeiten wir mit fair gehandelten Rohschokoladen aus Südamerika. Dort wächst die Frucht der Götter – Edelkakao(!) - auf kleinen familiengeführten Plantagen. So begann es...



Inhalt:

- Wir beginnen mit einem Schokoladentee - nach einem alten Rezept der Azteken
- nach einigen Kostproben und ein wenig schokoladiger Theorie geht es los mit der Herstellung der verschiedenen Trüffel - das Vermitteln von Fertigkeiten und Kenntnissen beim `Doing` gehört selbstverständlich dazu
- zum Schluss werden die hergestellten Präsente liebevoll verpackt und mit nach Hause genommen



Kosten: 69,- Euro p. P. (mind. 4 TN – maximal 8 TN)
inkl. Getränke, 100% faires Schokoladenmaterial (ca. 300gr. handgemachte süße Trüffel p. P.), bis zu sechs Verpackungen/ Geschenkeanhänger und natürlich Verkostungen/Naschmaterial...



Termine:

Sonntag, 13. Okt. 15 - 18 Uhr „süße Rahmtrüffel“
Sonntag, 01. Dez. 15 - 18 Uhr „süße Rahmtrüffel“
Montag, 23. Dez. 10 - 13 Uhr „süße Rahmtrüffel“

Weitere Ideen und Angebote finden Sie auf unserer „Schokoladenseite“: www.Schokoladenzeit.de

Auch für Unternehmen als **Team Tage, Geburtstage, Jubiläen und (Junggesellen)abschiede** geeignet.