

Alt. 1:

Kom tillsammans med andra på en provning i en lokal som vi fixar, vi brukar vara mellan 10-30 personer. Vi provar 12 choklader samt 4 viner.

Nästa provningstillfälle hittar du i butiken eller på www.chokladanna.se.

Du kan naturligtvis ringa eller maila oss!

Biljett köper Du i butiken eller betalar till vårt bankgiro (5295-2074) så skickar vi biljetter!

Tid: c:a två timmar, pris: 250,- per person.

Alt. 2:

Ordna chokladprovning med arbetskamrater, kompisgäng..... hemma hos Er eller i en lokal som ni eller vi ordnar!

Vi anpassar oss och skraddarsyr provningar efter Ert önskemål med eller utan vin, fler eller färre choklader! Minst tio personer, från 150,00 per person.

Nu öppnas dörren till nya smakupplevelser!

Välkomna!

Anna Zandelin

info & bokning: 0736-23 06 28

www.chokladanna.se

info@chokladanna.se

gottis & tidningshörnan

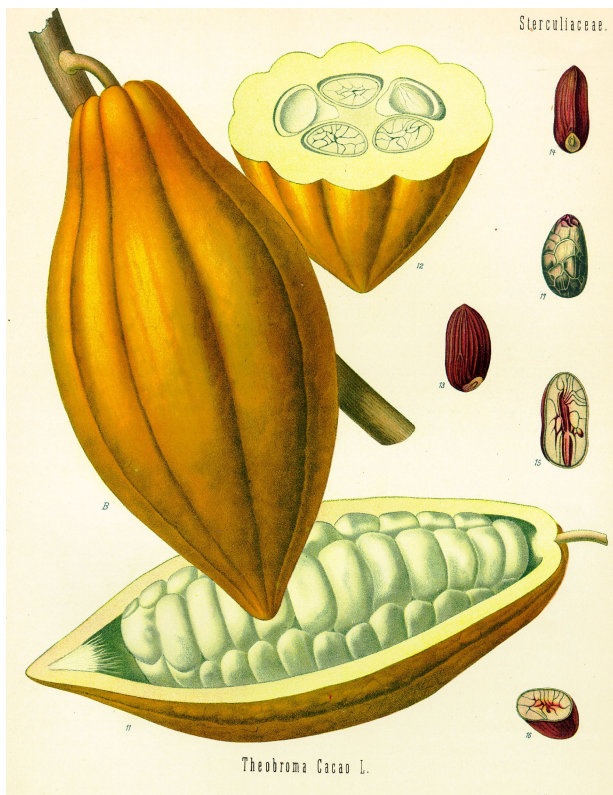
stenportsgatan 3, lidköping. 0510-257 85

gottisochtidningshornan@tele2.se

mån-fre: 7.30-19, lör 9-16, sön 10-16

ChokladAnna

CHOKLADPROVNING & FÖRSÄLJNING



Kom med på provning och
still Din nyfikenhet!

www.chokladanna.se
www.gottisoctidningshornan.com

- Vi smakar på flera olika sorters förstklassig choklad tillsammans med passande drycker.

Vi provar c:a 12 av världens bästa choklader så som Valrhona och Michel Cluizel från Frankrike, Galler och Dolfin från Belgien, Malmö Chokladfabrik från Sverige m.fl.

Tillsammans med chokladen smakar vi fyra drycker
Vill Ni pröva med andra drycker, eller färre/ fler sorters choklad skraddarsyr vi Er provning.

- Upptäck smakerna på olika kakaohalter och bönor.

Vi berättar om olika böners karaktärer och varför de smakar som de gör. Vi provar choklader med kakaohalter från 30 till 88 %. Berättar om skillnaden i innehåll mellan kvalitets- och industriellt tillverkad choklad.



○ Lär Dig om chokladens mytomspunna historia, ursprung och tillverkning.

Följ kakaobönans resa genom tiden, från Aztekerna, genom kungahusen till våra dagar, från grymig dryck till smarrig kaka.

Hur framställs och vad innehåller chokladkakan?

Vi berättar om skillnaden i tillverkning och innehåll av kvalitets- och industriellt framställd choklad.

○ Choklad är nyttigt!

Vi berättar även om chokladens inverkan på kropp och själ. Kvalitetschoklad är bland det mest hälsosamma man kan äta! Det är som Prosac och Viagra på samma gång! Dessutom lägger man inte på sig fler kilon, utan tvärtom så kan midjemåttet minska.

