

Schoggi Event

In unseren Laden und Produktionsräumen bieten wir einen Schoggi-Event für Gruppen von 8-25 Personen an. Der Event beinhaltet 2 Teile. Sie sollten sich dafür mindestens 1,5 Stunden Zeit einrechnen – idealerweise 2 Stunden.

Teil 1 Theorie und Degustation (45 – 60 Minuten)

- Erklärungen zur Entstehung der Schoggi vom Kakaobaum bis zur Couverture (Grundschoggi) mit einem Kurzfilm unseres Schoggilieferanten Felchlin
- Degustation unserer Grand-Cru Schoggi, 10-12 Sorten von weiss bis ganz dunkel.
- Fragerunde

Teil 2 Praxis (45 – 60 Minuten)

- Richtiges temperieren der Couverture damit Schoggiprodukte einen schönen Glanz erhalten und zu Pralinen, Schoggitafeln oder Osterhasen verarbeitet werden können
- Jede(r) Event-TeilnehmerIn giesst eine eigene Tafel aus unserer Milch- oder dunkeln Grand Cru Schoggi und dekoriert die Tafel je nach Belieben mit Fruchtcrisp, Nüssen usw.
- schön Verpacken der selber gegossenen Tafel

Preise

- 8 – 14 Personen 40.- pro Person
- 15 – 19 Personen 35.- pro Person
- 20 – 25 Personen 30.- pro Person

In diesem Preis inbegriffen sind :

- Event
- Degustation
- die selber hergestellte Tafel Schokolade mit Verpackung
- Getränke zu Frage und Diskussionsrunde

