



# Chocinella

Chocolate, Chocolate tastings, Lectures and Chocolate education.

## Chocoladeproeverij: Ontdek de smaak van chocolade\*

Geniet van chocolade, leer alles over de smaak van chocolade en waar deze vandaan komt. Tijdens deze proeverij, die geschikt is voor groepen tot 20 personen, proeft u verschillende chocolades en neem ik u mee door de wereld van chocolade. Na afloop weet u waar chocolade vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en hoe het komt dat niet elke chocolade hetzelfde smaakt.

**Aantal Deelnemers:** maximaal 20 personen.

**Duur:** 1 uur.

**Prijs:** v.a. €100,- bij 10 deelnemers of minder. Elke extra pers. €7,50 p.p.

**Incl:** Chocolade en workshopmaterialen

**Excl:** Locatie/koffie/thee/water/drankjes en reiskosten à €0,19 per km.

## Mogelijke uitbreidingen tegen meerprijs\*\*/\*\*

- Uitbreiding met Melkchocolade v.a. €5,- per chocolade per 10 pers of minder.
- Verschil in cacaopercentage proeven (puur) v.a. €6,- per 10 personen of minder.
- Cacaopercentage raden incl. 3 prijsjes v.a. €13,- per 10 personen of minder.
- Chocolade raden: Welke chocolade is anders? (melk of puur) v.a. €12,- per 10 personen of minder
- Verlenging proeverij per half uur v.a. €18,50 per proeverij.
- Chocoladecadeautje/Certificaat na afloop v.a. €20,- per 10 personen of minder.

**LET OP!** Boek ruim van te voren uw chocoladeproeverij. Minimaal 4 weken van te voren i.v.m. inkoop.

\* Op chocoladeproeverijen van Chocinella zijn de [Algemene voorwaarden Chocoladeproeverij](#) van toepassing.

\*\* Uitbreidingen en prijzen worden in overleg aangepast bij de proeverij en het totaal aantal deelnemers.

\*\*\* Bij de keuze van meer dan 1 uitbreiding kan verlenging van de duur van de proeverij à €18,50 per half uur noodzakelijk zijn. Hierover zal in onderling overleg worden beslist.