



# Chocinella

Chocolate, Chocolate tastings, Lectures and Chocolate education.

## NIEUWSBRIEF 3 – 2014

Beste Chocoladeliefhebbers,

De decembermaand is weer begonnen en de feestdagen zijn al weer in volle gang. Feestdagen als sinterklaas en kerst, die we ons niet kunnen voorstellen zonder chocolade. De hoogste tijd dus voor weer een nieuwe nieuwsbrief van Chocinella. Er is inmiddels van alles gebeurd. Zo schrijf ik sinds enkele maanden voor het culinaire blog Lekker Tafelen, bezocht ik verschillende chocoladefestivals, ging ik in Londen opzoek naar de lekkerste 'Fine Flavor' chocolades en sta ik met veel plezier op streekmarkten. Hieronder zal ik u hier uitgebreid verslag van doen. Maar



eerst nodig ik u graag van harte uit voor mijn aankomend Chocolate Tasting Club, waarin ik het verschil tussen 'bulk'- en 'Fine Flavor' chocolade zal laten proeven. U mag deze chocolades natuurlijk ook allemaal zelf beoordelen met de verworven proefvaardigheden. Speciaal voor deze kersteditie trakteer ik u op een kerstige verrassing. Lijkt het u leuk om te komen en chocolade te leren proeven. Geef u dan op via: [info@chocinella.nl](mailto:info@chocinella.nl) of bel mij even op 06-10646940. De

proeverij vindt plaats op woensdag 17 december vanaf 20.00 uur aan Boersterweg 14 in Ten Boer en kost €17,50 p.p. Ook kunt u gebruikmaken van de speciale kortingsactie en met twee personen voor €30,- de Tasting Club bezoeken. Ik verheug me op uw komst. We maken er een gezellig lekkere avond van!

### Lekker Tafelen Chocoladecursus.

[Lekker Tafelen](#), één van de grootste Foodblogs van Nederland, die ik al enige tijd volgde via Twitter en Facebook, heeft mij gevraagd om voor hen een speciaal chocolade-blog te gaan schrijven. Dit culinaire blog past helemaal in deze tijd en besteed veel aandacht aan de herkomst van ons voedsel, verse ingrediënten, traditionele en bijzondere buitenlandse recepten en producten. In mijn [chocoladeblog](#) neem ik de lezers mee naar de wondere wereld van chocolade, chocoladeproeven, 'Fine Flavor' chocolade en waar deze bijzondere smaken vandaan komen. Mijn artikelen verschijnen tweewekelijks en hebben de vorm van een chocoladecursus met af en toe ook smakelijke huiswerkopdrachten. Geïnteresseerd? Neem gerust een kijkje en doe mee!

Chocinella - Tel: +31 (0)610646940 - Website: [www.chocinella.nl](http://www.chocinella.nl) - Twitter: @Chocinella.

KvK-nummer: 60219025



# Chocinella

Chocolate, Chocolate tastings, Lectures and Chocolate education.

## Chocolade Festivals, Salon du Chocolat Parijs.



Natuurlijk ben ik ook dit najaar weer uitgebreid op stap geweest om nieuwe chocolademakers te leren kennen en hun chocolades te ontdekken. Half september bezocht ik in Hannover het Schokoladen Gourmet Festival georganiseerd door collega Michaela Schupp van Chocolats de Luxe. Hier proefde ik de net nieuwe chocolades van de Nederlandse chocolademaker Original Beans. Naast hun pure chocolade uit Congo hebben zij nu ook een fantastische melkchocolade van dezelfde cacao op de markt gebracht. En dacht u net als ik, dat witte chocolade niet in smaak kon verschillen, aangezien het alleen cacaoboter bevat? Niets is minder waar. Ook bij cacaoboter is er groot verschil in kwaliteit en smaak, zo ontdekte ik na het proeven van de nieuwe 'Edelweiss', eveneens van Original Beans.

Begin november was het echt feest en ging één van mijn lang gekoesterde wensen in vervulling. Ik was in de gelegenheid om misschien wel het meest spectaculaire chocolade- en patisseriefestival van de wereld: 'Salon du Chocolat' in Parijs te bezoeken. Een jaarlijks terugkerend evenement, dat bezocht wordt door professionals en geïnteresseerd publiek. Voor elk is er wat wils. Kraampjes van chocolatiers, enkele chocolademakers, maar ook modeshows met heuse chocoladejurken en patisseriesdemonstraties door grote namen uit de culinaire wereld. Ook elders ter wereld vindt dit evenement navolging, van Moskou tot Tokyo en sinds afgelopen februari heeft ook Brussel zijn eigen Salon du Chocolat. In Parijs ontdekte ik de bijzondere Vietnamese chocolade van Marou. Verbouwd en gemaakt in Vietnam. Twee van hun repen mag ik sinds vandaag tot mijn assortiment rekenen. Wilt u ook kennis maken met Marou-chocolade, zoek Chocinella dan op tijdens één van de Kerst of streekmarkten, waar ik de komende maand te vinden zal zijn, of bestel snel een lekkere reep voor Kerst.





# Chocinella

Chocolate, Chocolate tastings, Lectures and Chocolate education.

## Chocinella op de markt.

Naast het geven van proeverijen, heb ik ook het fenomeen van de streekmarkten en nu in december de kerstmarkten ontdekt. Op de gezellige streekmarkten, die vaak maandelijks op verschillende locaties in de provincie Groningen en ongetwijfeld ook in andere provincies georganiseerd worden, bieden lokale producenten of kleine bedrijfjes hun producten en diensten aan. Van fruit uit eigen tuin of boomgaard, tot geitenkazen, Waddenvlees, zelfgemaakte kleding of kaarsen, er is van alles te vinden op deze streekmarkten. Naast een leuke lokale manier om boodschappen te doen, is het ook een gezellig uitje voor de zaterdag. Om 'Fine Flavor' chocolade breder onder de aandacht te brengen, u de gelegenheid te geven deze chocolades zelf te kopen en natuurlijk om dat ik het ook erg leuk vind, sta ik sinds kort met Chocinella op streekmarkten (o.a. Verhildersum en Ewsum). Daarnaast kunt u mij de komende maand ook op verschillende kerstmarkten tegenkomen. Kijk om te weten waar u Chocinella de komende weken tegen kunt komen even op mijn [agenda](#). Wie weet tref ik u binnenkort en laat ik u uw nieuwe favoriete chocolade proeven.

## Nieuw assortiment en bestellen bij Chocinella.

Zoals gezegd heb ik mijn assortiment uitgebreid met twee nieuwe chocolades van Original Beans: de Femme Virunga, melkchocolade met 55% cacao uit Congo en de Edelweiss witte chocolade met 40% cacaoboter. Ook kan ik u vanaf vandaag de pure Lam Dong 74% cacao en de pure Tien Giang 70% cacao van Marou aanbieden. Beide chocolades zijn gemaakt van Vietnamese cacao en zijn in het land van herkomst tot chocolade verwerkt. Natuurlijk bent u van harte uitgenodigd deze of andere 'Fine Flavor' chocolades te komen uitzoeken op één van de markten waar ik aanwezig ben, maar mocht dit niet mogelijk zijn of heeft u een speciale bestelling, neem dan contact met mij op via [info@chocinella.nl](mailto:info@chocinella.nl) of bel mij op 06-10646940. U kunt dan een afspraak maken om langs te komen en rustig uit te zoeken, of uw chocoladewensen te bespreken. Ook help ik u graag bij het zoeken naar de beste chocolade voor speciale gelegenheden.

Tot zover deze nieuwsbrief. Ik hoop dat u met veel plezier mijn chocoladebelevissen hebt gelezen en wie weet kom ik u binnenkort ergens tegen. In elk geval wens ik u allen fijne feestdagen en alvast alle goeds voor het nieuwe jaar.

Hartelijke Chocolade-Groeten

Nolda Straatman