

Treffen des Schokoklubs

Samstag, 7. Februar 2009 um 14 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

Teilnehmer: 15 Blindengruppe

Begrüßung v. Team "Schokoklub" (Sonny)

Ablauf:

Jens Schote - Begrüßung:

1. Sorte Kakaobohnen in Kakao(pulver) gepudert von Zotter
2. Sorte weiße Schokolade, bio, Spanien, Opal
31% Kakao, 80g-Tafel
3. Sorte Vollmilch von Maglio - 32% Kakao, 100g-Tafel
4. Sorte Blanxart (Spanien) Rio Caribic Dark,
67% Kakao, 100g-Tafel
5. Sorte Blanxart Trinidad, 72% Kakao, 100g-Tafel
6. Sorte Blanxart Ghana, 80% Kakao, 100g-Tafel
7. Sorte Blanxart, 85% Kakao, 100g-Tafel
8. Sorte Coppeneur Trinidad mit Chili und Lavendel,
72% Kakao, 50g-Tafel
9. Sorte Blanxart mit kand. Orangen, 60% Kakao, 100g-Tafel
10. Sorte Enric Rovira (Spanien) zuckerfrei Rajoles
55% Kakao, 100g-Tafel
- 11.-15. Sorte Enric Rovira Kontinente (5 x 100g-Schächtelchen)
Asia - dkl. Schoko mit Reis (wie Puffreis), 70% Kakao
Europa - ganze Mandel
Afrika - mit Kaffeebohnen-Krisp / Puder-Kakao
America - gesalzene Sonnenblumenkerne, 70% Kakao
Oceania - mit Macadamia

die allgemeine Resonanz war extrem positiv (so viele Sorten!) - sowohl die Sorten ab/um 70% Kakaogehalt, als auch die zuckerfreie spanische Sorte haben gefallen, mit Orangen-Geschmack wurde angenehm empfunden und die Kontinent-Mischung war etwas Besonderes. Auch die Räumlichkeit wurde als äusserst sympatisch und gemütlich empfunden!