

## Treffen des Schokoklubs

Montag, 10. Februar 2009 um 19 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

---

Teilnehmer: 5

Begrüßung v. Team "Schokoklub" (Sonny, Marcus und Nils)

Ablauf:

Jens Schote - Begrüßung:

1. Sorte Vollmilch von Maglio - 32% Kakao, 100g-Tafel
  2. Sorte Coppeneur 60% Kakao, 50g-Tafel (mit Siegel)
  3. Sorte Starbrook (Belgien) bittersweet, 57% Kakao, 100g-Tafel
  4. Sorte Vollmilch von Maglio (Italien) - 72% Kakao, 100g-Tafel
  5. Sorte Zotter 2er-Set, 75% Kakao, 50g-Tafel  
mit Kakao aus Brasilien + Peru - im direkten Vergleich!
  6. Sorte Blanxart with nips (Kakaosplitter)  
85% Kakao, 100g-Tafel
- Bonus I                      Enric Rovira Kontinente (5 x 100g-Schächtelchen)  
Asia - dkl. Schoko mit Reis (wie Puffreis), 70% Kakao  
Afrika - mit Kaffeebohnen-Krisp / Puder-Kakao  
America - gesalzene Sonnenblumenkerne, 70% Kakao
- Bonus II                      Praline lose - Karamal-Balsamico

die Sorten-Auswahl und die Räumlichkeit wurde als äusserst sympatisch und gemütlich empfunden! Tendenz der Geschmacksrichtungen gehen in die dunkle Abteilung - auch die Knusper-Variante (mit Kakaosplitter) gefiel und die kleinen 100g-Schachteln (Kontinente) waren interessant. Spanien (z. B. mit Kakao aus Peru) gefiel besser als Belgien