

Treffen des Schokoklubs

Dienstag, 13. Oktober 2009 um 19 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

Teilnehmer: 6

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

Ablauf:

Jens Schote - Begrüßung:

1. Sorte "Sin Azucar" von Blanxard
57 % Kakao ohne Zucker, 85 g
2. Sorte "Caramel" von Berger, 31,4 %, 90g
3. Sorte "Au thé vert sancha du japon",
Vollmilch + Grüner Tee von Dolfin
52 %, 70 g
4. Sorte "Extra Bitter" von Maglio, 72 %, 100g
5. Sorte "Organic dark chocolate with Almonds"
von Blanxard, 72 % (mit Mandeln), 150 g

Am besten haben bei den die Schokoladen "Caramel" und "Sin Azucar" gemundet. Auch "Extra Bitter" und "Organic dark chocolate with Almonds" wurden begeistert probiert.

"Au thé vert sancha du japon" war hingegen nur für experimentierfreudige und etwas krümelig auf der Zunge.