

## Treffen des Schokoklubs

Dienstag 10. November 2009 um 19 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

---

Teilnehmer: 6

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

Es wurden Schokoladentäfelchen à 5g von Coppeneuer verköstigt.

	Plantage	Kakaogehalt	
1. Sorte	Tabuna (Papua Neuguinea)	52 %	Vollmilch
2. Sorte	Tabuna (Papua Neuguinea)	72 %	Cacao Pur
3. Sorte	Menava (Madagaskar)	52 %	Vanillie & Cocoa Nibs
4. Sorte	Hacienda Lara (Ecuador)	62 %	Vollmilch
5. Sorte	Hacienda Lara (Ecuador)	72 %	Cacao Pur
6. Sorte	Venezuela	72 %	Cacao Pur
7. Sorte	Venezuela	72 %	Chili & Cocoa Nibs
8. Sorte	Uba Buda (São Tome & Principe)	52 %	Himalaya Salz & Caramel
9. Sorte	Uba Buda (São Tome & Principe)	72 %	Cacao Pur
10. Sorte	Buena Vista (Dominikanische Republik)	72 %	Cacao Pur
11. Sorte	Buena Vista (Dominikanische Republik)	92 %	Cacao Pur
12. Sorte	Tabuna (Papua Neuguinea)	72 %	Cacao Pur

Besonder stach die Menavana, 52 % mit Vanille hervor. die 92 % war vielen etwas zu herb. Ansonsten waren die Unterschiede der Plantagen zwar feststellbar, aber nicht riesig.