

TAN BUN SKRATI

- factsheet workshop #tree-to-bar cacao

Workshop

Tijdens de twee en een half uur durende *Tree-to-bar* cacao workshop maakt u kennis met de Surinaamse cacao. U schuift aan tafel bij de cacaomakers zelf. Terwijl u hun fine flavour producten proeft, vertellen zij u over de geschiedenis en de gebruiken van skrati. Na een heuse *blind tasting* waarbij uw smaakzintuigen op scherp worden gezet, gaat u zelf aan de slag met het maken van uw eigen stuk skrati om mee naar huis te nemen. Na afloop zult u nooit meer hetzelfde naar een reep chocolade kijken!

Prijzen

- volwassenen: 20 Euro
- kinderen tot 10 jaar: 17,50 euro

Inclusief/exclusief

- inclusief informatie over de geschiedenis van Surinaamse cacao en 'tree to bar' cacaoverwerking / het nuttigen van diverse cacao producten (seizoensgebonden aanbod) / zelf skrati maken
- exclusief vervoer naar en van de cacaostudio

Waar

- Tan Bun studio, Leo Heinemannstraat # 36, Tourtonne 3, Paramaribo

Wanneer

- iedere vrijdag- en zaterdagochtend 10:00 – 12:30 uur

Voertaal

- Nederlands
- Engels
- Duits

Contact & Boekingen

Tan Bun Skrati N.V.

Leo Heinemannstraat # 36

Paramaribo, Suriname

+597 458 706

+597 8878031

tanbunskрати@gmail.com

contact@tanbunskрати.com

www.tanbunskрати.com

www.facebook.com/TanBunSkrati