TAN BUN SKRATI *- factsheet workshop #tree-to-bar Kakao*

Workshop
Während der zweieinhalbstündigen Workshop werden Sie eingeführt in die Welt Surinamischer Kakao und der Verarbeitung von dem Baum weg. Sie sezten sich an den Tisch bei die Kakao Macher selbst. Während Sie ihre *fine flavour*- oder Edelkakao - Produkte kosten, erzählen Ellen und Rutger über die Geschichte und Bräuche Skratis. Nach einer Blindverkostung wobei Ihrer Gesmacksinn angeregt wird, geht's auf zu selber Skrati machen. Nachher werden Sie einen Schokoladriegel niemals mehr betrachten wie zuvor!

Preise
- Erwachsene: 35 Euro
- Kinder unter 10 Jahre: 27,50 euro

Inklusive/exklusive
- Inklusive Informatione über die Geschichte von surinamische Kakao und 'tree to bar' Kakao Verarbeitung / Verkostung diverse Kakaoprodukte (saisonabhänginge Angebot) / selber Skrati machen
- Exklusive Transport nach und von dem Studio

Wo
- Tan Bun Studio, Leo Heinemannstraat # 36, Tourtonne 3, Paramaribo

Wann
- Samstags un Sonntags 10:00 – 12:30 uur

Sprache
- Niederländisch
- Englisch
- Deutsch

Kontakt & Buchung

Tan Bun Skrati N.V.
Leo Heinemannstraat # 36
Paramaribo, Suriname
+597 458 706
+597 8917336
tanbunskrati@gmail.com
contact@tanbunskrati.com
www.tanbunskrati.com
www.facebook.com/TanBunSkrati