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: 35 Euro
- kinderen tot 10 jaar: 27,50 euro

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

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

Wanneer
- Zaterdag en zondag 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 8917336
tanbunskrati@gmail.com
contact@tanbunskrati.com
www.tanbunskrati.com
www.facebook.com/TanBunSkrati