desde
20€

EL ALIMENTO DE LOS DIOSES

*Siéntete artesano del chocolate,
del haba de cacao a la tableta*

TE PROPONEMOS

Te proponemos aprender a elaborar chocolate y descubrir el significado de la expresión “*Bean to bar*”, una forma de hacer chocolate a pequeña escala. El término surgió en Estados Unidos en el 2007, como respuesta a la necesidad de recuperar los orígenes y los sabores reales del cacao, ya que cada cacao posee un sabor único.

En España se produce el primer chocolate “*Bean to bar*” en el 2016. Actualmente hay un reducido pero creciente número de empresas dedicadas a realizar este tipo de chocolate.

Su elaboración implica al menos 10 procesos que incluyen: la selección -para eliminar la basura y las semillas defectuosas-, el tostado, la separación de la semilla de la cascarilla, la premolienda, la refinación, el conchado, el temperado, el moldeado y finalmente el empaçado.

¡Atrévete a chocolatear por un día!

Interreg

España - Portugal

GLOBALTUR_EUROACE

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fondo Europeo del Empleo y del Desarrollo Regional

UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPEA

RED DE
CONJUNTOS HISTÓRICOS
DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ

DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ

PRECIOS:

desde

20€ / por persona

HORARIOS:

- Visitas de lunes a viernes de 10:00 a 13:00 o de 17:00 a 19:30 h
- Consultar disponibilidad para los sábados y domingos

EL PRECIO INCLUYE:

- 1 tableta de chocolate.
- Las muestras de chocolate para hacer la cata.

DETALLES DE LA ACTIVIDAD:

- De 2 a 10 personas
- 1,5 h de duración
- Accesible: si
- Perfecta para todo tipo de públicos y familias con niños a partir 12 años
- Idiomas: ES - ENG - FR

¿DÓNDE?

- Chocolate Moro (Llerena, Badajoz)

SE RECOMIENDA:

- No fumar, no comer chicles ni caramelos una hora antes de la visita y usar poco perfume

NO OLVIDES:

- Reserva previa, bajo disponibilidad.