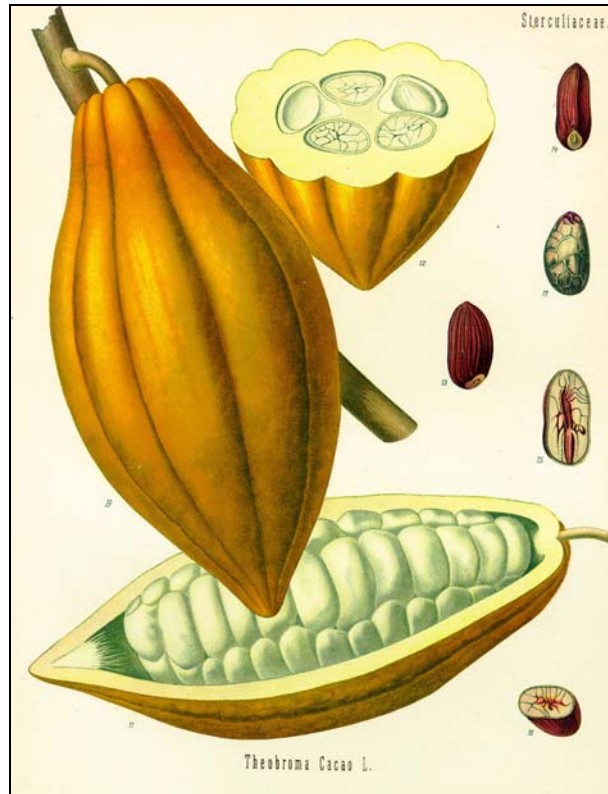


# GRAND CRU CHOKLADPROVNING



Kom med på provning och  
stilla Din nyfikenhet!

[www.gottisochtidningshornan.com](http://www.gottisochtidningshornan.com)

- Vi smakar på flera olika sorters förstklassig choklad tillsammans med passande drycker.

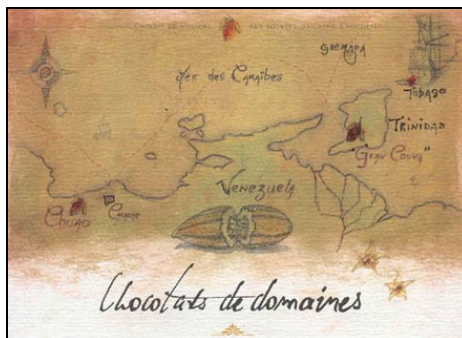
Vi provar ca 12 av världens bästa choklader så som Valrhona, Weiss och Michel Cluizel från Frankrike, Galler och Dolfon från Belgien, Santander från Colombia m.fl.

Tillsammans med chokladen smakar vi fyra drycker

Vill Ni pröva med andra drycker, eller färre/fler sorters choklad skräddarsyr vi Er provning.

- Upptäck smakerna på olika kakaohalter och bönor.

Vi berättar om olika böners karaktärer och varför de smakar som de gör. Vi provar choklader med kakaohalter från 30 till 88 %. Berättar om skillnaden i innehåll mellan kvalitets- och industriellt tillverkad choklad.



- Lär Dig om chokladens mytomspunna historia, ursprung och tillverkning.

Följ kakaobönans resa genom tiden, från Aztekerna, genom kungahuset till våra dagar, från grynig dryck till smarrig kaka.

Hur framställs och vad innehåller chokladkakan?

Vi berättar om skillnaden i tillverkning och innehåll av kvalitets- och industriellt framställd choklad.

- Choklad är nyttigt!

Vi berättar även om chokladens inverkan på kropp och själ. Kvalitetschoklad är bland det mest hälsosamma man kan äta! Det är som Prozac och Viagra på samma gång! Dessutom lägger man inte på sig fler kilon, utan tvärtom så kan midjemåttet minska.

### Alt. 1:

Kom tillsammans med andra på en provning i en lokal som vi fixar, vi brukar vara mellan 10-30 personer.

Vi provar 12 choklader samt 4 viner.

Nästa provningstillfälle hittar du i butiken eller på [www.gottisochtidningshornan.com](http://www.gottisochtidningshornan.com)

Du kan naturligtvis ringa eller maila oss!

Biljett köper Du i butiken eller betalar på vårt bankgiro (5295-2074) så skickar vi biljetter!

Tid: c:a två timmar, pris: 250,- per person.

### Alt. 2:

Ordna chokladprovning med arbetskamrater, kompisgäng..... hemma hos Er eller i en lokal

som ni eller vi ordnar!

Vi anpassar oss och skräddarsyr provningar efter Ert önskemål! Minst tio personer.

Nu öppnas dörren till nya smakupplevelser!

Välkomna!



Anna Zandelin

info & bokning: 0736-23 06 28  
[chokladanna@tele2.se](mailto:chokladanna@tele2.se)

**gottis & tidningshörnan**  
stenportsgatan 3, lidköping. 0510-257 85  
[gottisochtidningshornan@tele2.se](mailto:gottisochtidningshornan@tele2.se)  
mån-fre: 7.30-18.30, lör 9-16, sön 11-16