

Schokolade
selber
machen

5 Grundzutaten

rohe
Kakaobohne
purer
Genuss



Nachhaltigkeit und Eigenverantwortung
für unsere Erde, chemiefreier Anbau
und die Verbesserung der sozialen
Umstände der kleinbäuerlichen
Familienbetriebe sind für mich
eine Herzenssache.
Chocolita



“Rettet die Erde.
Sie ist der einzige
Planet mit
Schokolade.”

Du bist eingeladen in die Welt des
Schokolademachens. Teste Kakaobohnen von
verschiedenen Kontinenten und erfahre
Wissenswertes über Kakao allgemein. Ein Workshop
voller Kreativität und Spaß
erwartet dich. Wir kreieren Kakaoprodukte aus der
puren Bohne, die mit wenigen
natürlichen Zutaten ein wahres Kraftpaket der Natur
ergeben.

Chocolate Instructor
Petra Neuburger-Wieder
choco.lita@icloud.com
www.choco-lita.com
07348 408135

Workshop
Dauer ca. 3 Stunden
Gruppen ab 6 Personen
Kosten 39€ pro Person
Material 10€ pro Person

Ort und Termin
nach Absprache

Macht garantiert glücklich!