



Choklad är en upplevelse – boka din egen provning!

Vi erbjuder chokladprovningar med olika teman under ledning av våra kunniga chokladexperter, flera av dem är även utbildade sommelierer.

Pris (alla priser är inkl. moms)

250 kr per person (minsta antal betalande 20 personer)

Tillägg

Resersättning - 60 kr/mil tillkommer vid provning på annan ort än Linköping.

OB - Vid provningsstart efter 20.00 samt fredag kväll, lördag och helgdag debiteras 1250 kr extra.

Lokal

Vi kommer gärna ut till era lokaler för att hålla provningen. Vill ni hellre vara någon annan stans kan vi hjälpa till att ordna lokal. Vi samarbetar med flera av de stora restaurangerna och hotell- och konferensanläggningarna i Östergötland.

Bokning

För mer information och bokning, kontakta oss!
Telefon 013-24 43 90 eller chokladprovning@karamello.com.

Avbokning

> 14 dagar innan debiteras ingenting.
< 14 dagar innan debiteras 50 %.

Betalning

Vid order skickas orderbekräftelse som signeras och skickas tillbaka till oss. Man betalar mot faktura, 30 dagar netto, för det antal personer man bokat för, ej det antal som sedan dyker upp.



Upplägg

Vi hjälper dig självklart att skraddarsy en chokladprovning som passar just dina behov men nedan hittar du förslag på olika teman som du kan välja bland. Våra provningar pågår normalt ca 90 min.

Chokladprovning

Grundkurs i choklad. Genomgång av kakaoodling, olika bönor, tillverkning och olika chokladstilar. Vi provar 8 olika sorters choklad från några av världens främsta producenter.

Choklad & vin

Grundkurs i choklad- & dryckeskombination. Genomgång av kakaoodling, olika bönor, tillverkning och olika chokladstilar. Vi provar 8 olika sorters choklad från några av världens främsta producenter och kombinerar dessa med ett vinpaket bestående av 3 olika viner. Vin ingår ej.

Choklad & hälsa

Grundkurs i choklad med inriktning på hälsa. Genomgång av kakaoodling, olika bönor, tillverkning och hälsoeffekter. Vi provar 8 olika sorters mörk choklad från några av världens främsta producenter.

Ursprung

En "fortsättningskurs" för den som vill fördjupa sig i och veta mer om olika växtplatser, förutsättningar och karaktärer. Vi repeterar lite snabbt grundläggande fakta om kakaoodling, olika bönor och framställning. Vi provar 8 olika sorters mörk choklad från några av världens främsta producenter.

Dryck

Vid en chokladprovning dricker deltagarna förslagsvis vatten till provningen. Vi är tacksamma om ni själva ordnar glas och vatten om vi kommer ut till era lokaler. Vill ni prova chokladen i kombination med dryck så köper ni själva in drycken samt glas till denna. Vi bidrar självklart med tips på passande drycker. Har ni en favoritdryck, t ex öl, whisky eller cognac tar vi fram choklad som passar till just denna dryck. Vid provning på restaurang, hotell eller konferensanläggning måste drycken köpas genom dem enligt Svensk lag.

Extratjänster

Presentkort

- Möjlighet finns att köpa presentkort på en privat provning.

Försäljning

- Möjlighet att köpa den provade chokladen till rabatterade priser. Endast vid förfrågan.

Chokladpresent

- Fyller någon år? Vinst till tävling? Vi har möjlighet att ordna present!