

# PROGRAMMA 2017 PROEVERIJEN



ZONDAG 26 FEBRUARI

	VEILINGZAAL	ADMINISTRATIEZAAL	EFFECTENBEURSAAL	KEURZAAL
11.00 - 11.45	<b>Chocolate flavor explosions</b> Taste and Experience the intriguing notes of the Raw and Roasted Chocolate from Ecuador Jenny Samaniego (Conexion Chocolate)	<b>Making chocolate at home!</b> A live demonstration Bhavani Veera & Erin Andrews (Diamond)	<b>The best cacao from Ecuador!</b> Video and chocolate tasting Susana Cárdenas (Montecristi Chocolate - Ecuador)	<b>Tasting chocolates from the Spice Route,</b> experience new exotic flavours from the Middle East! Kathy Johnston (Mirzam Chocolate Makers)
12.00 - 12.45	<b>Drop &amp; Chocolate</b> Een verrassende tijdreis in de wereld van drop en chocolade Sabien Poutsma en Pauline Gingnagel (CacaoLab & DropLab)	<b>Chocolade uit Ecuador met een missie; presentatie, video en proeverij</b> Jolanda Groot (Hoja Verde)	<b>De impact van chocolatiers, banketbakers en retail in het kiezen van duurzame chocolade</b> Een discussie & presentatie voor professionals over hun keuze in chocolade Caroline Lubbers, Jack Steijn (Equipoise) en Esta Steyn (Stop te Traffik) <b>(12:00 - 13:30)</b>	<b>Cacao: more than a chocolate bar</b> What do you know about the rich and reknown reputation and use of cocoa? Anna Rita Garcia Lascurain - (Mucho Mundo Chocolate, Mexico)
13.00 - 13.45	<b>Beer &amp; chocolate</b> Unique chocolate & artisanal Dutch beer combinations Derek Walsh (BIER+) en Sabien Poutsma (Zaans Gedaan   Cacaolab)	<b>Value chain in sustainable fine cocoa production, the México experience!</b> David Olvera (Conservation International Mexico) & Ana Rita Garcia-Lascurain (MUCHO Mexico)		<b>Cocoa and chocolate tasting</b> Ecuadorian quality cacao and the taste & process of the Villakuyaya chocolate Tania Molina (Villakuyaya - Ecuador)
14.00 - 14.45		<b>Chocolates from Peru</b> An introduction to Peruvian single origin chocolate Isabelle Quiryren & Tom Geens (Coup de Chocolat)	<b>Even relaxen in de drukte met een Stoelyogales van Yoga International!</b> Een ontspannende Stoelyogales, basic, meditatief en fun! Kom zeker kijken Marciel Witteman (Yoga International)	<b>Chocolate tasting</b> How to taste the impact of soil conditions, climate and the care and attention of the farmers and chocolate makers... Clay Gordon (The Chocolate Life)
15.00 - 15.45	<b>Speciaal bier &amp; chocolade</b> Als je deze combinatie nog niet kent... zorg dat je erbij bent! Een match made in chocolate heaven Paul van Dijk (Chocoladeverkoopers)	<b>Wijn &amp; chocolade</b> Proef het effect van prachtige wijnen in combinatie met de mooiste chocolade Kariem Hamed (Le Veneur)	<b>Artisanal chocolate from Italy</b> full of passion and good taste! Experience origin chocolate from Ivory Coast, Sao Tome and Ecuador Marco Colzani (AMARO)	<b>Cacao bonen proeverij</b> Net als wijn is cacao een terroirproduct, wat proef je in een cacaoboon? Maria Jiminez (Daarnhouwer)
16.00 - 16.45	<b>Venezuelan Chocolate &amp; Rum Tasting Master Class: The perfect match! Experience the true flavours of Venezuela. Neighbors in Venezuela, reunited in Amsterdam!</b> Mariana De La Rosa (Chocolates el Rey & Julian Bayani (Ron Diplomático)	<b>Whisky &amp; Chocolate,</b> experience the combination of the finest single malt scotch whiskies with origin chocolate Graeme Pettigrew & Erik Sauër (el Sauco)	<b>Choco magic, Here you have your chocolate, and now it's gone!</b> See this award winning magician. Fun for kids and everyone who loves magic! Marc Morelli (Marc Morelli Magic Entertainment)	<b>Chocolade uit Griekenland</b> Proef chocolade een stukje Griekenland met deze gebaseerd op Griekse recepten Laura Kokkiadi (CHOVE)
17.00 - 17.45			<b>Van boom tot reep</b> Ontdek het proces van cacaoboom tot chocoladereep aan de hand van deze Belgische chocolademaker Mario vandenEede	

Engels gesproken  
In English

Nederlands gesproken  
In Dutch

Toeslag €3,50  
Fee €3,50

Met alcohol  
With alcohol

### Kinderactiviteiten:

Doorlopend of aangekondigd: chocolade proeverijen, workshop schilderen met chocolade, verhalen verteller, choco magic.

INFO OVER DE  
PROVOERIJEN

TICKETS