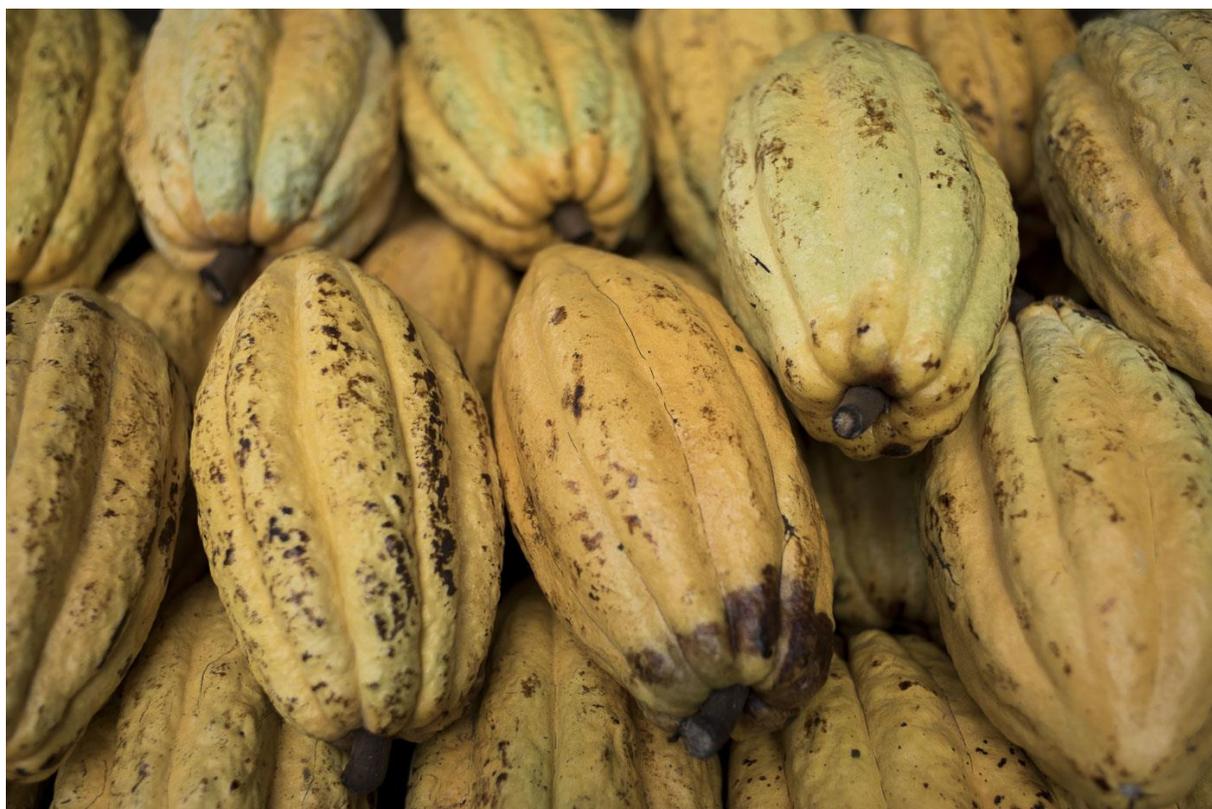


Von der Kakaobohne zur Schokolade



La Flor Zurichocolatier

Kakaobohnen enthalten über 600 Aromakomponenten. Entsprechend nuancenreich und vielfältig schmeckt Schokolade. Ihr Geschmack ist geprägt von Ursprung der Kakaobohne und deren Verarbeitung.

La Flor Zurichocolatier bietet Schokoladen an, bei welchem der ganze Verarbeitungsprozess von der Bohne zur Schokoladentafel in Zürich hergestellt wird: Rösten, Mahlen im Steinmélangeur, Conchieren, Temperieren und Giessen in den Formen.

Mit Laura Schälchli von La Flor tauchen wir in die Welt der Schokolade ein und fragen uns was Popcorn mit Schokolade zu tun hat.

Donnerstag, 28. Februar 2019 um 14.30 Uhr

Saal, Pfarreizentrum Zürich–Liebfrauen

Programm 65 +, auch Jüngere sind herzlich willkommen!

Am Haldenegg, eine Haltestelle oberhalb von Central mit Tram 6, 7, 10 und 15 erreichbar

Markus Vogel
Mitarbeitender Priester

Anthoula Kazantzidou
Sozialdienst

Telefon: 043 244 75 00, info@liebfrauen.ch