
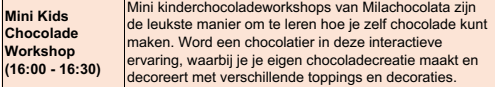


## PROEVERIJEN CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM 2025

ZATERDAG 8 FEBRUARI

PROEVEERIJEN (Gratis) - Veilingzaal			PROEVEERIJEN (€6) - Administratiezaal			ACTIVITEITEN (Gratis) - Graanbeurszaal			
11:00 - 11:45	<b>Introductie van Pure Chocolate Jamaica, proef de Caribbe</b>	Maak kennis met Pure Chocolate Jamaica, proef de multi award winnende chocolade en leer alles over onze winnende bonen. Dit is je kans om met ons te leren en proeven!	Wouter Tjeertes - Pure Chocolate Company	<b>De KAIRI Blossom to Bar Experience (Trinidad)</b>	Kairi Chocolate nodigt je uit om hun Blossom to Bar-chocolade te ervaren, gemaakt van met de hand geselecteerde Trinidad Trinitario-cacao van hun plantage in Guaiaco Tamana, Trinidad.	Kairi Chocolate			
12:00 - 12:45	<b>Woorden over chocolade</b>	Poëzie-proeven-schrijven geïnspireerd door de nieuwsgierigheid van het voelen, voelen, proeven en smelten van chocolade in onze monden. Taal animeren door middel van chocolade. (Different Room)	Caroline Lubbers - Chocoo Jimena Casas - Chocoo	<b>Sweet taste of Jamaica</b>	Vanuit het zonnige Kingston, Jamaica, tot Amsterdam delen we ons verhaal, wat ons inspireert en proeven we een aantal limited editions bars.	Nadine Burie (Likklemore Chocolate)		<b>Mini Kids Chocolate Workshop (12:15 - 12:45)</b>	Mini kinderchocoladeworkshops van Milachocolata zijn de leukste manier om te leren hoe je zelf chocolade kunt maken. Word een chocolatier in deze interactieve ervaring, waarbij je je eigen chocoladecreatie maakt en decoreert met verschillende toppings en decoraties.
13:00 - 13:45	<b>Kinder proeverij (Nederlands gesproken)</b>	Een leuk en interactief chocoladeproeverijavontuur waarbij kinderen verschillende smaken, texturen en het zoete verhaal achter hun favoriete lekkernij ontdekken!	Anna Laven - Chocoo	<b>Tree to Bar Terroir uit Bahia Brazil</b>	Award winning Braziliaans tree-to-bar merk uit de staat Bahia, met de focus op pure chocolade repen en toevoegingen die de smaken van onze cacao bonen benadrukken.	Tuta Aquino			
14:00 - 14:45	<b>Waar komt de goede smaak van chocolade vandaan? (Nicaragua)</b>	Semilla Escuela de Cacao y Chocolate geeft ons een sensorische tour van cacao smaken uit verschillende gebieden in Nicaragua, waar ze educatief werk uitvoeren met coöperaties en producenten. Ontdek waar de goede smaak van chocolade wordt geboren!	Semilla Escuela de Cacao y Chocolate	<b>Chocolate makes you happy, but, what is chocolate? (Colombia)</b>	Omdat je denkt dat je weet wat chocolade is, maar misschien... misschien heb je geen idee! Chocolade proeverij met geweldige Colombiaanse cacao.	Liliana Molina, More Chocolatier			
15:00 - 15:45	<b>AYITIKA: Roots to bar (Haïti)</b>	AYITIKA een unieke aanpak: "roots to the bar". Totale controle over het productieproces	AYITIKA	<b>100% pure cacao chocolade (Cameroon)</b>	100% pure cacao chocolade uit Kameroen	Soctracao			
16:00 - 16:45	<b>Dominican Desserts meet Single Origin Chocolate</b>	3 Dominicaanse desserts omgezet in chocoladerepen met cacao uit één land: de Dominicaanse Republiek.	Jens Kamim - Definite Chocolate	<b>Galette Chocolates de echte Braziliaanse proeverij</b>	De manier waarop we onze bean to bar chocolade maken, inclusief speciale Braziliaanse ganaches zoals Jabuticaba, Cupuaçu en andere Braziliaanse vruchten uit het Amazone regenwoud	Galette Chocolates Ind Com Ltda			

MASTERCLASSES (€19 tot €26) - Keurzaal			VIP TASTINGS (€16) - Verwey Kamer			ACTIVITEITEN (Gratis) - Grote Zaal		
11:00 - 12:00	<b>Gelato from Cacao</b>	Ben jij een chocoladeliefhebber die graag experimenteert in de keuken? Doe mee met de exclusieve Masterclass Gelato met Cacao en leer hoe je zelf de heerlijkste, zuivelvrije gelato maakt!	Gianfrancesco Cutelli					
12:30 - 13:30	<b>Cacao and chocolate Drinks</b>	Ontdek hoe je heerlijke warme en koude cacao dranken maakt! Het is tijd net als met specialty koffie dezelfde kwaliteit, creativiteit en duurzaamheid in cacao dranken te verkennen.	Maarten van der Jagt (Giraffe Coffee Roasters), Tim Slootweg (Ief&Ido Koffiebrandery), Julia Kuin (Barista at Oatly)	<b>Chocolate &amp; Wine</b>	Ontdek een perfecte combinatie van fijne wijnen met origine chocolade. Geniet van een heerlijke smaakervaring	Jack Steijn - Chocoo	<b>Bean to bar demonstratie (13u - 14u)</b>	Altijd al afgevraagd hoe chocolade wordt gemaakt van boon tot reep? Eindelijk kun je het met eigen ogen zien en in het echt ervaren. Door Mario Vandeneede (Chocolatoa) x Nemisto
14:00 - 15:00	<b>Cooking with Cacao</b>	Ontdek alles over de fascinerende reis van de cacao boon tot in een culinair gerecht. Onder leiding van ervaren chefs leer je hoe je cacao kunt inzetten in zowel zoete als hartige gerechten.	Enrique Limardo & Franz Conde	<b>Chocolate &amp; whisky</b>	Combinatie van chocolade en whisky: van de smaken van de Hooglanden en daarbuiten tot de tropische cacao plantages	Caroline Lubbers - Chocoo		
15:30 - 16:30	<b>Live Cooking</b>	Live cooking session		<b>Chocolate &amp; Beer</b>	Ontdek de perfecte combinatie van speciaal bieren van Oedipus met chocolade	Oedipus Brewery & Chocoo		
17:00 - 18:00	<b>Cacao Mixology</b>	Ontdek hoe je cacao kunt gebruiken in originele en smaakvolle cocktail recepten. Een expert neemt je mee op een smaakreis waarbij je cacao op een heel nieuwe manier beleeft. Rond het festival af met volop inspiratie om thuis de heerlijkste cacao-cocktails te maken!	Ioannis Sideromenos - Right Spirits					

NB: PROEVEERIJEN VAN INTERNATIONALE CHOCOLADEMAKERS EN EXPERTS ZIJN IN HET ENGELS