

PROEVERIJEN CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM 2025

ZONDAG 9 FEBRUARI

| PROEVERIJEN (Gratis) - Veilingzaal | | | PROEVERIJEN (€6) - Administratiezaal | | | ACTIVITEITEN (Gratis) - Graanbeurszaal | | |
|------------------------------------|--|---|--------------------------------------|---|--|--|---|---|
| 12:00 - 12:45 | Variëteiten uit het Atlantische regenwoud (Bahia) | Proef onze chocoladerepen met single variëteiten van dezelfde plantage in Itacaré, Bahia. | Rogério Kamei - mesticochocolates | Sensory experience met chocolade | Wat gebeurt er met de chocolade-ervaring als we verbinding maken met onze zintuigen? In deze sessie kan je je ademhaling kalmeren, de sensaties in je lichaam opmerken en je te concentreren op de zintuigen terwijl je een stuk chocolade proeft. | Sanna Cacao | Mini Kids Chocolate Workshop (12:00 - 12:30) | Mini kinderchocoladeworkshops van Milachocolata zijn de leukste manier om te leren hoe je zelf chocolade kunt maken. Word een chocolater in deze interactieve ervaring, waarbij je je eigen chocoladecreatie maakt en decoreert met verschillende toppings en decoraties. |
| 13:00 - 13:45 | Dominican Desserts meet Single Origin Chocolate | 3 Dominicaanse desserts omgezet in chocoladerepen met cacao uit één land: de Dominicaanse Republiek. | Jens Kamim - Definite Chocolate | Proeverij van Tree to bar uit Bahia Brazil | Dit bekoorde Tree to bar-merk wil zijn eigen single origin cacao's maken en daarbij tradities uit de smeltkroes van Bahia en cultureel erfgoed vertalen naar heerlijke recepten. | Baiani Chocolates | Bean to bar demonstratie (13u - 14u) | 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 - 14:45 | Kinder proeverij (Nederlands gesproken) | Een leuk en interactief chocoladeproeverijavontuur waarbij kinderen verschillende smaken, texturen en het zoete verhaal achter hun favoriete lekkernij ontdekken! | Anna Laven - Chocoo | Afrika's pionier van award winning speciale chocolade (Madagaskar) | Madagaskar/ geografie/ terroir cacao's & fijne chocoladegeschiedenis. Een smaakreis. | Neil Kesall - chocolatmadagascar | | |
| 15:00 - 15:45 | Home made chocolate | Thuis gemaakte Bean to bar chocolade met award winning bonen. Mijn eerste stappen als chocolademaker. | Wouter de Niet - Broq Chocolate | Sweetest Cacao Bar (Costa Rica) | Een cacao-reep gezoet met de cacaovrucht zelf, gezond, origineel en heerlijk. Voel de gladde textuur en natuurlijke smaak en proef de gezonde smaak. | Gabriel Rodríguez Zurñiga - Kawachocolat | Mini Kids Chocolate Workshop | Mini kinderchocoladeworkshops van Milachocolata zijn de leukste manier om te leren hoe je zelf chocolade kunt maken. Word een chocolater in deze interactieve ervaring, waarbij je je eigen chocoladecreatie maakt en decoreert met verschillende toppings en decoraties. |
| 16:00 - 16:45 | | | | | | | | |

| MASTERCLASSES (€19 tot €26) - Keurzaal | | | VIP TASTINGS (€16) - Verwey Kamer | | | ACTIVITEITEN (Gratis) - Grote Zaal | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|---|---|
| 11:00 - 12:00 | Gelato from Cacao | 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 | Cacao and chocolate Drinks | 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 (Leifido Koffiebranders), Julia Kuin (Barista at Ostly) | Chocolade & wijn proeverij | Ontdek een perfecte combinatie van fijne wijnen met originele chocolade. Geniet van een heerlijke smaakervaring | Jack Steijn - Chocoo | | |
| 14:00 - 15:00 | Cooking with Cacao | 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 | Masterclass Chocolate & Rum proeven: de perfecte match! | Geniet van een proeverij en ontdek de perfecte combinatie van rijke chocolade en eerste klas rums voor een werkelijk smaakvolle ervaring! | Mariana de la Rosa (Gaia Cacao) | | |
| 15:30 - 16:30 | Live Cooking (15:45 - 16:45) | Live cooking session | | Chocolade & Belgisch bier proeverij | Een bier- en chocoladeproeverij door Mario Vandeneede. Hij combineert de complexe en rijke smaken van premium bean to bar chocolade van Chocolatoa met ambachtelijke bieren. Waar de juiste combinatie een unieke smaakervaring creëert. | Mario Vandeneede (Chocolatoa) | | Hot Chocolate Awards (15:15 - 15:30) |

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