

# Schokolade im Duett mit Wein

Genuss-Workshop als Firmenevent



Bäckerei Konditorei Confiserie Huber  
Marianne & Markus Huber  
Schulstrasse 2  
CH-8907 Wettswil

Tel.: 044 701 11 01  
Fax: 044 701 11 02  
[info@baeckerei-huber.ch](mailto:info@baeckerei-huber.ch)



Mindestteilnehmerzahl 8 Personen.



Kosten

pro Person Fr. 22.-  
zuzüglich Workshop-Pauschale von Fr. 150.- für die erste  
Workshopstunde  
plus Fr. 60.- für jede weitere Stunde. Exklusiv fakultativer  
Apéro.

Durchführungsort Backstube Bäckerei-Konditorei Huber.

Flexible Anpassungen von Dauer und Durchführungsort sind  
nach Absprache möglich.



## Unser Sortiment an Grand Cru Edelkakao:

**Grand Cru Maracaibo Criolait**  
mit 38 % Kakaoanteil, au lait  
(Venezuela)

Der vollmundige Milch/Rahmgeschmack wird von einer feinen Honig und Caramelnote unterstützt. Durch das traditionell schonende Herstellungsverfahren ist der Criollo Edelkakao im Ansatz zu erkennen welcher zusammen mit einem dezenten Röst und Vanillegeschmack im

**Grand Cru Maracaibo clasificado**  
mit 65 % Kakaoanteil, extra-noir  
(Venezuela)

Die ausgewogene Kombination aus Kaffee- und Pflaumen-Aroma ergänzt den ausgeprägten Kakaogeschmack. Das traditionelle Herstellungsverfahren bringt den Duft von Orangenblüten und Zimt hervor, was der Maracaibo clasificado 65% einen festlichen Rahmen verleiht, welcher durch das leicht süßliche Rosinen-Bouquet unterstützt wird und im langen Finale ausklingt.

**Grand Cru Madagascar**  
mit 64% Kakaoanteil  
(Madagaskar)  
72 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Ausgewogener, fruchtiger Kakao, verbunden mit einem leichten Haselnussröstaroma, besticht durch die frische Note von Waldbeeren. Das traditionell schonende Herstellungsverfahren bringt die dezente Fruchtsäure - ergänzt mit einem Hauch von Nelken und Zedernholz – in einem langen Abgang auf harmonische Weise zum Ausdruck.

**Grand Cru Arriba**  
mit 72 % Kakaoanteil (Ecuador)  
72 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Der Kakaogeschmack wird durch die intensive Kaffee- und Lakritze-Note verstärkt und macht Arriba zum unvergesslichen Sinnerlebnis. Das traditionell schonende Herstellungsverfahren bringt das kräftige Dörripflaumen-Bouquet zum Ausdruck, welches beim langanhaltenden Abgang durch eine leichte, beinahe blumige Cassis-Note ergänzt wird

**Cru Sauvage 48h (Wildkakao)**  
mit 68 % Kakaoanteil (Bolivien)  
48 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Zeigt noch eindeutig ihre "wilde" Herkunft mit angenehmer Frische der Zitrone und Fruchtigkeit der Grapefruit.

**Cru Sauvage 60h (Wildkakao)**  
mit 68 % Kakaoanteil (Bolivien)  
60 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Der gehaltvolle, harmonische Kakaogeschmack ergänzt sich durch die Frische der Zitrone und der Fruchtigkeit der Grapefruit. Das traditionelle Herstellungsverfahren bringt das Dörripflaumenbouquet und Vanille in schönster Weise zur Geltung. Die angenehme Fruchtsäure und der langanhaltende Abgang machen die Cru Sauvage zum unvergesslichen Genuss-Erlebnis.

**Cru Hacienda 72h (biologisch)**  
mit 74 % Kakaoanteil  
(Elvesia Republique Dominicaine)  
72 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Der Stilvolle, kräftige Kakao wird umspielt von den zarten Tönen des Schwarztees und erweitert durch eine milde Tabaknote. Die traditionell schonende Verarbeitung verhilft der biologischen Schokolade zu einem fruchtbetonten Abgang, der, angekündigt durch erfrischende Orangenaromen, in einem Finale von Grapefruit seine Krönung findet.