Miércoles 19 febrero de 2020

**Taller: Cata de chocolate artesanal**

En este taller te invitamos despertar tus sentidos y explorar los delicados sabores y aromas de distintas cepas y producciones de @luachocolatecl, chocolatería que ganó el premio a la mejor barra de chocolate negro del Ecuador 2019 en los Ecuador Chocolate Awards.

Ideal para amantes del chocolate, que quieran disfrutar de una experiencia única y aprender a dominar una técnica básica de degustación de chocolate artesanal. Y como en febrero celebramos el amor 💞, ¡aprovecha un 25% de descuento hasta el 4 de febrero!

INFORMACIONES

📆 ¿Cuándo? Martes 19 de febrero a las 7:00 pm (duración: 1 hora y 40 min, aprox.).

🏡 ¿Dónde? @rumboverde Latadía 4317, Las Condes, Santiago de Chile.

💳 ¿Valor? Pre-venta a $13.500 hasta el 4 de febrero; $18.000 después del 04/02. 👉Incluye materiales y degustación de cacao y chocolate Lua.

😊 Facilitadora: Fernanda Bravo @elemento.cacao, Abogada y Chocolate Taster Certificada por el Ecole Chocolat de USA y por el International Institute of Chocolate Tasting de Londres.

OBJETIVOS

- Conocer una breve historia del cacao y del chocolate.

- Aprender a usar los sentidos para descubrir y apreciar propiedades organolépticas o características del chocolate, como sabor, textura, olor, color o temperatura.

- Usar la Rueda de Sabor. - Explorar notas y aromas en nuestra memoria sensorial.

- Aplicar la metodología de Cata o maridaje. Los asistentes aprenderán a catar chocolate fino de aroma.

INSCRIPCIONES

Para inscribirte y asegurar tus cupos debes pagar por anticipado el taller, ya sea en nuestra tienda online (www.rumboverde.cl) o en nuestra tienda física (Latadía 4317, Las Condes).