

NEWSLETTER Frühling

AUSGABE NR 9 | Februar 2023



Kakaofrüchte in Kolumbien.

Farbe – Inspiration – Abenteuer - das Jahr 2023 beginnt bunt. Im Februar steht die lang ersehnte Bildungsreise zu Kakao- und Kaffeeplantagen nach **Kolumbien** an, auf die ich Sie gerne mitnehme. Virtuell, auf Instagram. Die Details hierzu finden Sie im Infokasten auf der 2. Seite.

Am **14. Februar** ist *Valentinstag*. Dieses Jahr bieten wir erstmalig eine rote 4er oder 9er Verpackung mit ausgestanztem Herz im Deckel an. Farbenfrohe, handgegossene Herzpralinen, aufwendig geschminkt, getüpfelt oder gewischt, kommen in die Schachteln. Auch die gefüllte 16er Herzverpackung, mit der „Scrap-Booking“-Kreativtechnik verziert, ist als Geschenk erhältlich.

Im **Frühling**, wenn wir uns nach Licht und Wärme sehnen, sprießen die ersten Frühlingsboten durch das Erdreich, vornehmlich in **Gelb**. Diese Lust auf Farbe haben wir in unsere Verpackungen aufgenommen: die 9er Pralinenmischung und die 6/8er Trüffelstangen sind mit einem grün-gelben Deckel oder Banderole aus hochwertigem Karton ausgestattet und sollen uns neugierig stimmen und unsere Lebenslust positiv beeinflussen.

Für **Ostern** wurden dieses Jahr die alten Polycarbonat-Hasenformen meines Großvaters zurück ins Leben geholt. Gegossen werden die Hasen in *Felchlin* Milchkuvertüre 42% oder auf Wunsch in Dunkelschokolade.



links oben nach rechts

Mecki-Igel,
Hase im Rennwagen,
Hase mit Schubkarren,
großer Lachende,
Hasenbub,
Hasenfrau

vorne links nach rechts

Hase mit Küken
& Wagen,
Kleine Hasenfrau,
Langohrhasen
ohne Abbildung:
Hase mit Motorrad
Hasenmann
großer Lachende
Küken im Ei

PRALINEN

Fruchtig:
Mango-Passionsfrucht

Cremig:
Heublume, Rum,
Mascarpone

Bunt:
Herzen - getüpfelt,
gesprenkelt, gewischt

MANUFAKTUR

Kolumbienreise:
zu den Kakaobauern nach
Kolumbien...



Valentinstag:
Herzpralinen &
Herzverpackung

Frühling:
9er Schachtel &
6er Stange mit
hochwertigem Karton in
grün-gelb



Pralinenseminare 2023:

- 11. Februar – Valentin
- 18. März – Fruchtig
- 1. April – Ostern
- 6. Mai – Muttertag
- Sommerpause (07-08)*
- 23. September – Beerig
- 14./28. Oktober – Herbst
- 25. November – ADVK

Eine Reise zu den Ursprüngen des guten Kakaos

Auszug Reiseplan

Tag. 1-2 Bogotá:

Goldmuseum, Pilgerberg Monserrate 3152m

Flug Bogota - Pereira

Tag 3-5 Pereira:

Forschungs- und Schulungsfarm Granja Luker

Manizales:

Kaffeetour, UNESCO Kulturerbe 2011

"Kulturelle Kaffeelandschaft"

Besichtigung, interaktiver Kaffeeworkshop

Tag 6 Neiva:

Besichtigung Kakaoplantagen

Flug Pereira - Bogota.

Bogota:

Verarbeitung Kakao: Anlieferung der Kakaobohnen, Röstung bis Erzeugung von Kakaomasse und Kakaobutter bis hin zu Kuvertüren und fertiger Schokolade.



Schon gewusst? – Von der Bohne bis zur Tafel – From bean to bar



1 Ernte 2 Fermentation 3 Sonnentrocknung 4 Auslese und Transport 5 Reinigung und Röstung 6 Brechen und Vermahlen 7 Kneten und Walzen 8 Conchieren
Quelle: <https://www.cacaotrace.com/cocoa-world>

VORSCHAU

14. Februar

Oh my Valentine

4er - 8,90€
6er - 17,90€

9. April.

Ostern

Schokoladenhasen in traditionellen Formen

Langohr, Mecki-Igel, die Kleine Hasenfrau, Hase mit Wagen uvm.



Mandelei

mit Pralinen gefüllt

zu Ostern
34,90€

Bitte vorbestellen!
kontakt@pralinenrose.com

Pralinen

4er 6er 9er 16er 25er
7,90 10,90 15,90 27,90 38,90€

Bitte vorbestellen:
Tel. 07251/4412655
E-Mail:
kontakt@pralinenrose.com

