

# TAN BUN SKRATI

- factsheet workshop #tree-to-bar cacao

## Workshop

Tijdens de twee en een half uur durende *Tree-to-bar* cacao workshop maakt u kennis met de Surinaamse cacao. U schuift aan tafel bij de cacaomakers zelf. Terwijl u hun fine flavour producten proeft, vertellen zij u over de geschiedenis en de gebruiken van skrati. Na een heuse *blind tasting* waarbij uw smaakzintuigen op scherp worden gezet, gaat u zelf aan de slag met het maken van uw eigen stuk skrati om mee naar huis te nemen. Na afloop zult u nooit meer hetzelfde naar een reep chocolade kijken!

## Prijzen

- volwassenen: 20 Euro
- kinderen tot 10 jaar: 17,50 euro
- groepskorting voor groepen  $\geq 8$  personen

## Inclusief/exclusief

- inclusief informatie over de geschiedenis van Surinaamse cacao en 'tree to bar' cacaoverwerking / het nuttigen van diverse cacaoproducten (seizoensgebonden aanbod) / zelf skrati maken
- exclusief vervoer naar en van de cacaostudio

## Waar

- Tan Bun studio, Leo Heinemannstraat # 36, Tourtonne 3, Paramaribo

## Wanneer

- iedere donderdag- en vrijdagochtend 10:00 – 12:30 uur
- voor groepen  $\geq 4$  personen andere dagen/tijden mogelijk in overleg

## Voertaal

- Nederlands
- Engels
- Duits

## Contactgegevens:

Tan Bun Skrati N.V.

Leo Heinemannstraat # 36

Paramaribo, Suriname

+597 458 706

+597 8878031

tanbunskrati@gmail.com

info@tanbun.org

www.tanbun.org

www.facebook.com/TanBunSkrati