

Découverte du chocolat



Dégustez le Xocoalt, la boisson des Mayas !

Découvrez l'évolution de l'utilisation du cacao. Comment le Xocoalt, boisson des dieux s'est transformé en chocolat, la confiserie la plus appréciée des suisses.

Qu'est-ce qu'un chocolat grand cru ?

La rareté des cacaos, le savoir-faire du producteur de cacao et des maîtres confiseurs contribuent à l'élaboration d'un chocolat d'exception !

Processus de fabrication du chocolat grand cru, de la culture du cacao à la fabrication d'un chocolat brut (Diaporama et expériences pratiques)

Dégustation de différents chocolats grand crus

Adultes, groupe de 12 personnes au minimum, 20 personnes au maximum

Ecoles, groupe de 15 enfants minimum à 25 enfants maximum (6 ans à 16 ans)

Catégorie : Adultes et familles et enfants

Durée : environ 45 minutes

Prix : 18 frs pour les adultes

Gratuit pour les enfants (6 ans à 16 ans)

10 frs pour les écoles



Réservation :

chocolateriedegruyeres@websud.ch

++41 (0)79/287 11 66

Chocolaterie de Gruyères, Rue du Bourg 8, 1663 Gruyères

Discovery of the chocolate



Taste the Xocoalt, the drink of the Mayans !

Discover the evolution and utilization of the cacao. How the Xocoalt, drink of the gods, was transformed into chocolate, the Swiss most appreciated sweet.

What is a grand cru chocolate ?

The rarity of the cacaos, the know-how of the cacao producer and the master pastry chefs contributed to the elaboration of an outstanding chocolate!

Fabrication process of grand cru chocolate, from the cultivation of cacao to the fabrication of raw chocolate (Slide show and practical experiences)

Degustation of different grand cru chocolates

Adults, groups of 12 persons minimum, 20 persons maximum

Schools, groups of 15 children minimum and 25 children maximum (6 years old to 16 years old)

Category : Adults and families and children

Duration: about 45 minutes

Price : 18 frs adults

Children (6 to 16 years) Free

10 frs Schools



Reservation :

chocolateriedegruyeres@websud.ch

++41 (0)79/287 11 66

Chocolaterie de Gruyères, Rue du Bourg 8, 1663 Gruyères

Descubrimiento del chocolate



Prueben el Xocoalt, la bebida de los Mayas !

Descubran la evolución y la utilización del cacao. Cómo el Xocoalt, bebida de los dioses, se transformó en chocolate, el dulce más apreciado por los suizos.

Qué es el chocolate grand cru ?

La rareza de los cacaos, el conocimiento del productor de cacao y de los maestros chocolateros contribuyen a la elaboración de un chocolate de excepción !

Proceso de fabricación del chocolate grand cru, del cultivo del cacao a la fabricación de un chocolate bruto (Diaporama y experiencias prácticas)

Degustación de diferentes chocolates grand cru

Adultos, grupos de 12 personas mínimo, 20 personas máximo

Escuelas, grupos de 15 niños mínimo y 25 niños máximo (6 años a 16 años)

Categoría :Adultos y familias y niños

Duración : más o menos 45 minutos

Precio: 18 frs para los adultos

Gratis para los niños (6 años a 16 años)

10 frs para los escuelas



Reservación :

chocolateriedegruyeres@websud.ch

++41 (0)79/287 11 66

Chocolaterie de Gruyères, Rue du Bourg 8, 1663 Gruyères