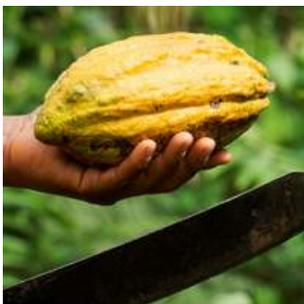


Anbieter-Profil

Premifair GmbH

Premifair steht für Premium Produkte zu Fairen Bedingungen. Wir importieren und vertreiben feinste Schokoladen aus den Ursprungsländern und entführen...



Portrait

Premifair steht für Premium Produkte zu Fairen Bedingungen. Wir importieren und vertreiben feinste Schokoladen aus den Ursprungsländern und entführen euch mit in die Welt des Edelkakaos und besten Schokoladen der Welt.

Firmensitz:	📍 80469 München
Mögliche Sprachen:	🌐 Deutsch, Englisch, Spanisch
Anbieter seit:	📅 2022

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Anbieter-Profil

Premifair GmbH

Premifair steht für Premium Produkte zu Fairen Bedingungen. Wir importieren und vertreiben feinste Schokoladen aus den Ursprungsländern und entführen...

Unsere Story

Schokoladen Tasting neu erfunden

Mit der Corona-Krise wurden wir erfinderisch: Seitdem präsentieren wir die Welt des Edelkakaos in einem online Tasting und ihr könnt von zu Hause oder vom Büro aus live dabei sein. Dabei werden unterschiedliche PACCARI Schokoladen verkostet.

Online Schokoladen Tasting - Bequem von zu Hause aus erleben

Unser online Schokoladen Tasting wird von unseren Experten geleitet, die ihr umfassendes Wissen und ihre Leidenschaft für Schokolade teilen. Wir führen durch die Verkostung, während wir in die Welt des Edelkakaos eintauchen und mehr über die verschiedenen Anbauregionen in Ecuador lernen. Wir bringen euch die Hintergründe von PACCARI näher, erklären die Herkunft der Schokolade, wie sie hergestellt wird und geben Einblicke in die jeweiligen Aromen und Aromaprofile. Die Welt der Schokolade ist faszinierend und vielfältig. Angefangen bei den Single Origin Schokoladen mit ihren einzigartigen Besonderheiten, über rohe Schokoladen bis hin zu intensiv dunkler Schokolade mit exotischen Aromen.

Während der Veranstaltung, die über Videokonferenz-Plattformen führt ein Schokoladenexperte die Teilnehmer durch die Verkostung. Die Teilnehmer werden ermutigt, die Schokolade zu riechen, zu betrachten, zu fühlen und natürlich zu schmecken. Wir erklären die verschiedenen Aromen und Nuancen, die in der Schokolade zu finden sind, und helfen den Teilnehmern, ihre Geschmackssinne zu schärfen.

Online Schokoladen Tasting auch als Teamevent

In einer Zeit, in der Teamevents und Teambuilding Aktivitäten immer wichtiger werden, bietet ein online Schokoladen Tasting eine köstliche Möglichkeit, das Team enger zusammenzubringen. Die Welt der Schokolade zu erkunden ist etwas für jedermann und schafft ein gemeinsames Erlebnis.

Ein Online Schokoladen Tasting als Teamevent oder Teil einer Weihnachtsfeier ist eine köstliche und unterhaltsame Möglichkeit, das Team näher zusammenzubringen und gemeinsame Erinnerungen zu schaffen.

Wenn ihr nach einer originellen Idee für euer nächstes Teamevent sucht, solltet ihr also definitiv ein online Schokoladen Tasting in Betracht ziehen.