

Translate ▾

RSS

Good cocoa. Better chocolate.



PERSBERICHT

Goede cacao en chocolade staan 4 dagen centraal in Amsterdam

Van 8 tot 11 maart a.s. komen internationale producenten, chocoladeliefhebbers en topchefs samen in Amsterdam voor **Chocoo** (www.chocoo.nl). Dit nieuwe evenement over duurzame cacao en betere chocolade omvat een internationaal congres, publieksfestival en masterclass voor chef-koks. In het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT), Het Scheepvaartmuseum en Hilton Amsterdam gaat het om inspireren, leren en vooral ook proeven.

Het evenement wordt gehouden in Amsterdam, de regio met 's werelds grootste volume van cacao-overwerking en de grootste cacaohaven ter wereld. Het **internationale Chocoo-congres op vrijdag 8 maart** in het KIT voor professionals in de cacao-industrie en -handel, gaat over het vergroten van het aandeel duurzame cacao door het gebruik van speciale soorten waarvan betere chocolade gemaakt kan worden.

Uniek onderdeel van **Chocoo** zijn de **masterclasses op maandag 11 maart** in **Hilton Amsterdam** van **topchef Maricel Presilla**. Zij zal Nederlandse chef-koks de geheimen leren doorgronden van het koken met kwalitatief hoogwaardige en duurzame chocolade. De internationaal bekende award winning chef uit New York is Chocoo's speciale gast en staat bekend om haar culinaire prestaties en de vele boeken die ze geschreven heeft. Haar laatste boek 'Gran Cocina Latina' zal tijdens het **Chocoo Festival** worden gepresenteerd.

Chocoladeliefhebbers weten de buitengewone eigenschappen van goede cacao te waarderen en ontdekken steeds meer de grote verscheidenheid in smaken (meer dan 700 verschillende). Zij kunnen hun hart ophalen op het **Chocoo Festival in het weekend van 9 en 10 maart** in **Het Scheepvaartmuseum**. Chocolademakers presenteren een keur aan goede chocolade in vele variaties en smaken, er zijn workshops, proeverijen en tal van activiteiten rond goede cacao en betere chocolade.

Chocoo is een nieuw initiatief van **Stichting Chocolade Festival** om de aandacht te genereren voor de consumptie, smaak én productie van goede cacao en betere chocolade. Duurzame cacao is nu nog geen 10% van de wereldwijde cacao-productie. **Chocoo** wil bijdragen aan de groei van dit duurzaamheidsaandeel.

Meer informatie over openingstijden, de sprekers en tickets op www.chocoo.nl

Voor de redactie:

Voor meer informatie of beeldmateriaal neem contact op met Jack Steijn (06 4570 4568) of Caroline Lubbers (06 1825 6651) of via mail aan press@chocoo.nl.

Aanwezigheid bij de masterclass is mogelijk voor pers, aantal plaatsen is beperkt, graag op tijd opgeven.

Friend on Facebook

Follow on Twitter

Forward to a Friend

Chocoo Congres

8 maart (vrijdag)
10.00 - 18.00 uur
[Koninklijk Instituut voor de Tropen \(KIT\)](#)
Lineausstraat 2
1092 CK Amsterdam

Chocoo Festival

9 & 10 maart (zaterdag en zondag)
10.00 - 17.00 uur
[Scheepvaartmuseum](#)
Kattenburgerplein 1
1018 KK Amsterdam

Chocoo Masterclass

11 maart (maandag)
11.00 - 12.30 uur
[Hilton Amsterdam](#)
Apollolaan 138
1077 BG Amsterdam



Meer informatie over:

Stichting Chocolate festival

De Stichting Chocolate Festival is initiatiefnemer van Chocoo om te laten zien dat betere chocolade alleen van goede cacao gemaakt kan worden. Ons doel is om de consumptie en productie van goede cacao (fine or flavour, single origin en duurzame cacao) te promoten. Dit doen wij door consumenten te informeren over de eigenschappen van goede cacao en betere chocolade en door bij te dragen aan een toenemende beschikbaarheid van goede cacao en betere chocolade in winkels, restaurants etc. Ook organiseren wij debatten in de cacao industrie.

Fine or flavour en Origine Chocolade

Chocolade heeft zich sterk ontwikkeld de laatste jaren. Origine chocolades zijn chocolades van cacao uit een specifieke regio. Kwaliteit, duurzame concepten, biologisch en fair trade zijn kenmerken van de chocolade in deze groeiende nichemarkt. Smaakbeleving speelt een steeds belangrijkere rol. Door de beste kwaliteit cacaobonen te gebruiken en zeer veel aandacht en zorg te besteden aan het productieproces, worden de meest aromatische chocolades gecreëerd.

Koninklijk instituut voor de Tropen

De samenwerking met het KIT als kennispartner op het gebied van duurzame cacao sluit naadloos aan: 'Onze expertise zetten we graag in voor dit event waarbij duurzame cacao onder de aandacht gebracht wordt,' aldus Anna Laven, senior adviseur van het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT).

Het KIT heeft veel expertise over duurzame cacao en de internationale cacaosector. De samenwerking met Chocoo is een voorbeeld van kennisoverdracht naar verschillende doelgroepen over de aanwezige expertise in de cacao industrie.

Het Scheepvaartmuseum

Het Scheepvaartmuseum laat zien hoe de zee de Nederlandse cultuur heeft bepaald. In prikkelende, interactieve tentoonstellingen ontdek je op je eigen manier 500 jaar maritieme geschiedenis. De tentoonstelling *Haven 24/7* is geheel gewijd aan de Amsterdamse haven, de grootste cacaohaven ter wereld. Chocoo is erg blij met de samenwerking met Het Scheepvaartmuseum.

Hilton Amsterdam

In de keukens van Hilton Amsterdam worden hoofdzakelijk duurzame producten en natuurlijke voedingsmiddelen toegepast. De toepassing van pure cacao en chocolade kreeg in samenwerking met Original Beans een structurele basis. Daarmee ondersteunen ze zowel de duurzame aspecten van chocolade als de betere smaak.

HOOFDSPONSORS



[follow on Twitter](#) | [friend on Facebook](#) | [forward to a friend](#)

CHOCOO - Asterweg 19-C13 1031 HL Amsterdam info@chocoo.nl www.chocoo.nl

[unsubscribe from this list](#) | [update subscription preferences](#)