



Ruiken, proeven, beoordelen.

Chocoladekenners jureren 250 soorten fijne chocola

Amsterdam, 6 juni 2017: Experts uit de hele wereld zijn komend weekend in Hilton Amsterdam om chocola te jureren in het kader van de European Bar Semi Final van de International Chocolate Awards. Aan deze competitie nemen zo'n 70 (kleinschalige) chocoladeproducenten deel uit Europa, Midden-Oosten en Afrika. De winnaars gaan door naar de wereldfinale in oktober in Londen.

Bij de Europese Bar Semi Final 2017 gaat het om cacaoproducten, variëteiten en kwaliteit van de productie van origine chocolade. De jury - bestaande uit getrainde chocoladekenners - ruikt, proeft en beoordeelt meer dan tweehonderdvijftig producten 'blind' aan de hand van een ingenieus gedigitaliseerd jureringssysteem. Er zijn veel verschillende cacaosoorten en grote verschillen in herkomst. Kenmerkend zijn een meer of minder breed smaakpalet, textuur en karakter. Naast donkere chocola worden voor het eerst ook melkchocoladerepen beoordeeld met 50% of meer cacao. De organisatie achter de International Chocolate Awards vraagt met deze wereldwijde competities aandacht voor de erkenning en het belang van kleinschalig geproduceerde fijne chocolade. De vakprijzen voor chocoladerepen genieten internationaal prestige.

Amsterdam is voor de derde keer gastheer van deze Europese competitie. De hoofdstad is bekend als wereldcacaohaven en heeft internationaal een toonaangevende positie op het gebied van cacao. In Nederland zijn bovendien meerdere succesvolle chocolademakers actief die het principe 'van boon tot reep' huldigen: zelf de cacaobonen selecteren en vervolgens het productieproces geheel in eigen hand houden. Onder de - anonieme- deelnemers aan de competitie zijn ook Nederlandse chocolademakers.

Nederlandse partners van de International Chocolate Awards zijn de Chocoa-organisatie die het jaarlijkse Chocoladefestival in Amsterdam organiseert en Hilton Amsterdam dat internationaal aanzien verwierf met het Grand Diner du Chocolat, een all chocolate diner in het kader van het Chocoa-congres.

##

Uitnodiging voor de media: test uw eigen kennis over chocolade! U bent zaterdag 10 en zondag 11 juni van harte welkom om deel te nemen aan de jurering en/of voor een reportage over deze competitie in Hilton Amsterdam. De jurering is zaterdag en zondag naar keuze van 10.00 -11.30 uur; 12.00 - 13.30 uur; 14.30 - 16.00 uur; 16.30 - 18.00 uur. Voor meer informatie en aanmelding contact MKpr Projecten, Marieke Klosters: marieke@mkpr.nl; telefoon: 06 53 37 17 89.