



# Catas de Chocolate

De la mano de los expertos en chocolates y comunicadores de [Eventos de Autor](#), los asistentes conocerán todos los secretos del mundo del cacao y disfrutarán de las maravillosas sensaciones de degustar unos auténticos bombones artesanos.

Primero darán una pequeña explicación del cacao, su procedencia, zonas productoras, los diferentes tipos de cacao y el proceso desde que recolecta hasta que llega a nuestra mano un chocolate o unas delicias en forma de bombón elaborados con ese chocolate.

Se catarán 6 bombones artesanos de diferentes tipos de chocolate que harán las delicias de los participantes en la cata de chocolate.

Los chocolates son elaborados con diferentes porcentajes de cacao que sorprenderán a los paladares más exquisitos. De una forma original y dinámica, los asistentes a la cata disfrutarán de los bombones con las explicaciones de nuestro Maestro chocolatero.

Los bombones son elaboraciones únicas y artesanales, elaboradas por su Maestro Chocolatero.

En la [Cata de Chocolates](#) se disfrutará de 3 bombones de Chocolate Negro y otros 3 bombones elaborados con chocolate con leche. Habrá 2 unidades de cada tipo.

- 3 bombones de chocolate negro elaborados con un 85% de cacao. El primero de ellos, puro, sin añadidos. El segundo con naranja y el tercero con almendra marcona y sal.

- 3 bombones de chocolate con leche. Con nueces de macadamia caramelizada, miel y limón y avellanas caramelizadas.

Múltiples sensaciones a descubrir que despertarán todos los sentidos. Desde la vista con su sorprendente brillo, el tacto disfrutando de su textura y característico crujido en boca del buen chocolate, pasando por la fase de intensos aromas hasta llegar al pleno disfrute de sus sabores.

Y si lo que te gustan son las sorpresas y las experiencias sensoriales, puedes acompañar los bombones con un par de cervezas artesanas.

Sorprende a tus sentidos!