

CHOCOFALLA Workshop



Foto: Maria Kux

Stellen Sie sich einen Schmetterling aus dunkler Schokolade vor. Die Flügel des Schmetterlings sind dünn, zart und wunderschön. Brechen Sie nun ein Stück ab. Schließen Sie die Augen und lassen Sie diese zartschmelzende Schokolade auf Ihrer Zunge schmelzen.

Bei Chocofalla zeige ich Ihnen, wie Sie sich genau so eine Schokolade im Nu zuhause selber machen können.

Ferner lernen Sie vieles über das Hausmittel der Azteken und wie Rohkakao dazu beitragen ihr Immunsystem zu stärken.

Neue Termine werden in Kürze bekannt gegeben. Da der Workshop mit einer kleinen Gruppe stattfindet und wir unter uns sind, ist es für alle Beteiligten eine angenehme Atmosphäre.

Buchen Sie Ihr Ticket noch heute im [Webshop](#) und entdecken Sie unsere anderen hochwertigen Chocofalla Produkte.

