

# Faires Lernen mit süßer Schokolade

## für dich, von MedienLB. Genieße bewusst und nachhaltig!

Nichts geht über Schokolade, sie ist unser Favorit unter den Süßigkeiten. 9,3 Kilogramm hat jeder Deutsche im letzten Jahr im Schnitt genascht. 8 Kilogramm jeder Österreicher. Weltweit liegen wir damit nur auf Platz 2. Die Schweiz behauptet sich mit einem Schokoladenkonsum von 12,4 Kilogramm pro Kopf auf Platz 1.



## Super Tasting Suitcase

Alle drei DVDs und Super Tasting Suitcase zusammen:  
Statt 782,90 € nur 699 €  
Online: Statt 2052,90 € nur 1499 €

Der ultimative Sensorik-Koffer für den Unterricht und Referate. Alles zum Thema Schokolade, Informationen zum Kakaoanbau, Schokoladenherstellung und Zotter. Dazu viele Kostproben vom reinen Rohstoff bis hin zum fertigen Produkt. Mit den Kostproben kann man die Herstellung von Schokolade sinnlich vermitteln und die Unterrichtseinheit oder das Referat spannend und interaktiv gestalten.



### Rohstoffe & Verkostungsschokoladen:

- 2 Packungen Kakaobohnen (Peru + Nicaragua)
- 1 Glas Kakaobutter
- 1 Glas Walzenpulver 40%
- 1 Glas Kakaorohmasse
- 1 Glas Rohrzucker
- 1 Glas Vanille Bourbon
- 1 Glas Milchpulver
- 2 handgeschöpfte Schokoladen (Sorten: Haselnussnougat Krokant, Dattel & Cashew)
- 2 Labooko Schokoladen (Sorten: 82% Belize Sail Shipped Cacao + 50% Nicaragua)
- 1 Packung Balleros (Sorte: Knusperfrüchtchen)

Sorten können je nach Verfügbarkeit abweichen.