



Wie zitten er achter SoeKa Chocolate?

Guus en Lisa, een bioloog en antropoloog. Wij zijn twee prettig gestoorden en hadden een wild idee. Laten we bean-to-bar chocolade maken.



Wij horen je denken... Wat is bean-to-bar chocolade?

Bean-to-bar chocolade is kleinschalig, ambachtelijk gemaakte chocolade, verwerkt van boon tot reep. De cacao bonen worden geroosterd en van hun vlies ontdaan. vervolgens gaan de bonen en overige ingrediënten in een kleine machine en laten we de massa minimaal 24 uur walsen. Tot slot wordt de chocolade in mallen gegoten en pakken we de repen met de hand in.

En de cacao bonen hebben jullie zelf gekocht?

Ja, wij kopen de cacao bonen direct bij de Indonesische boeren van het eiland Sulawesi. Zo blijft er meer over voor de boer. De cacao bonen staan op plantages waar ook andere exotische vruchten groeien zoals de kokosnoot, de banaan en de papaya.

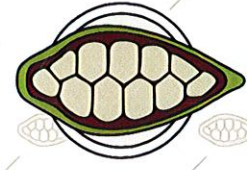


Wij hebben de ondernemersprijs Het Beste Idee van Berg en Dal 2017 gewonnen!

Blijf ons vooral volgen, wij komen graag met je in contact!

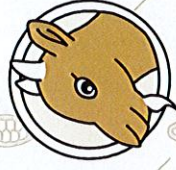
www.soeka-chocolate.com

info@soeka-chocolate.com



PUUR 70%

Bij een hoog percentage cacao denk je wellicht aan een bittere smaak. Proef in onze reep de karamel van de Arenga Palmsuiker en de citrusachtige tonen van de cacao



GEIT 34,5%

Een zachte, romige en volle melkvariant. Proef de karamel van de Arenga Palmsuiker en het zoutje van de geitenmelk en je bent om



En hoe smaken die repen?

Proef de pure ingrediënten! Wij werken alleen met cacao bonen, Arenga Palmsuiker en een beetje cacao boter. Voor onze melkvariant gebruiken we geitenmelk(poeder). Verder voegen we niets toe.

