

# Chokolade Festival 2013

Lørdag og søndag den 2. og 3. marts 2013  
TAP1, Ny Carlsberg Vej 91, 1760 København V

Billetter i forsalg kan købes på  
[www.madBILLET.dk](http://www.madBILLET.dk)



Forsalgspris

Enkeltbillet 130 kr. inkl. smagspoletter

Gruppebillet (4 stk) 460 kr. inkl. smagspoletter

I døren

Enkeltbillet 150 kr. inkl. smagspoletter

Gruppebillet (4 stk) 500 kr. inkl. smagspoletter

Åbent lørdag kl. 10-17 og søndag kl. 10-17

S-tog tæt ved, bus 18 og 26 til Carlsberg, P-muligheder

[www.chokoladeselskabet.dk](http://www.chokoladeselskabet.dk)

**mad**  
BILLET.dk



Barnevogne ikke  
tilladt i hallen,  
men der er gratis  
parkering til dem

**CHOKOLADE  
SELSKABET**

## Udstillere

Aisinger Agenturer  
A XOCO by Anthon Berg  
Barry Callebaut Denmark  
Beriksson Import & Choklad  
Chokolade Compagniet - Valrhona  
Chokoladefabrikken  
Chokolade-Hex  
Chokolade Mageriet  
Chokoladeselskabet  
Chokoman  
Chokomania  
Coca Luxury Chocolate  
Cofoco  
Crème de la Crème  
Damian Allsop Chocolates  
Franske Specialiteter  
Frederiksberg Chokolade  
Frellsen Chokolade  
Friis-Holm  
Gaia Trade  
Gl. Kongevej Vin  
Guldsmed Mads Heindorf  
Hotel Chocolat  
Kardinal Chokolade  
Kjærstrup Chokolade  
Konnerup & Co  
Kring Chokolade  
Kunst og Køkkentøj  
L'Artisan  
La FRANCE shop  
Ludmo  
Magasin Chokolade  
Magasin Bøger  
Oialla  
Otto Suenson Vin  
Raz Spa  
Ro Chokolade  
Simply Chocolate  
Strangas - Conditorei & Cakeaway  
Summerbird  
Svaneke Ismejeri  
Sv. Michelsen Chokolade  
Te & Kaffe Specialisten  
Xocolatl  
Økoladen

## Demokøkken, smagninger og foredrag

### Lørdag

DM Finale i Chokolade - 5 kokkeelever dyster fra kl. 11 til 16 i Kvik-køkkener  
Morten Borup - Chokolademousse – teknikker og deres faldgruber  
Damian Allsop - Chocolate with Liquorice and Mandarienes (in English)  
Pascal Beschle - How to make Yuzu and Maracaibo Truffles (in English)  
Gaia Trade - Lav din egen råchokolade  
Ulrik Andersen - Amedei Smagning  
Angus Thirlwell - Historien om Hotel Chocolat og smagning (in English)  
Mikkel Friis-Holm - Kvalitetskakao og Friis-Holm smagning  
Finn Rastén - Chokoladesmagning - en fransk udfordring

### Søndag

Pascal Beschle - How to make Yuzu and Maracaibo Truffles (in English)  
Uddeling af Chokoladeselskabets Årspris  
NaCl - Show cooking med chokolade  
Mikkel Storm - Smagning og foredrag om Hotel Chocolat  
Phillip Kauffmann - Original Beans Chocolate Tasting (In English)  
Dominic Beschle - Beschle Chocolate Tasting (in English)  
Lars Christensen - Chokoladens Verden  
Frederik Kreutzer - Chokolade og tørre vine - en smagning  
Nichlas Frese, Konditorlandsholdet. Skulptur i chokolade - følg arbejdet fra start til færdigt kunstværk. Sponseret af Magasin Mad & Vin.