



Chocoladeproeverij: een (cacao)boon voor Trias

Wereldwijd hebben heel wat cacaoproducenten zelden het kapitaal, de kennis en het netwerk om hun producten aan een faire prijs te verkopen. En daar wil Trias iets aan veranderen. Dat doen we door de hindernissen van deze boeren en boerinnen weg te werken met advies, opleidingen en microkredieten. Bovendien kiezen we er resoluut voor om ondernemers- en boerenorganisaties te ondersteunen en hun bondgenoot te zijn in het streven naar een sociaal rechtvaardige wereld.

We nodigen jou en jouw afdeling uit om te ontdekken hoe cacao kansen creëert voor ondernemende boeren en boerinnen in D.R. Congo en Ecuador.

www.trias.ngo

Trias, Kunstlaan 7-8, 1210 Brussel – info@trias.ngo – 02 513 75 34
BE45 7363 3333 3389

 Trias ngo  Trias ngo  @trias ngo  @trias ngo



TRIAS
DROMEN KRIJGEN KANSEN



Inclusief
een gratis
receptenboekje
vol inspiratie

Proef van de fascinerende wereld van cacao

Mieke Cassiers, oprichtster van Chocola-Tuti, geeft al jaren creatieve chocoladeworkshops. Samen met Trias ontwikkelde ze een chocoladeproeverij die je onderdompelt in de lekkerste smaken. Tegelijk neemt Mieke je op sleeptouw door het proces van boon tot reep. Ze vertelt bovendien waarom duurzame & eerlijke handel zo belangrijk is voor boeren en boerinnen in Ecuador en D.R. Congo en welke rol inclusie speelt in de cacaoketen.



Vragen of reseraties: neem contact op via aanbod@trias.ngo of 02 548 01 35

PRAKTISCH

- ▶ *Duur: ongeveer 2 uur*
- ▶ *Deelnemers: groepen vanaf minimum 20 personen*
- ▶ *Materiaal: voorzie een witte muur of scherm om op te projecteren, een glas water per deelnemer en een microfoon en geluidsinstallatie*
- ▶ *Kostprijs: €350 per proeverij. Maar als bevoorrechte partners van Trias vragen we leden van Markant, Neos, UNIZO, Landelijke Gilden, Ferm, Boerenbond, Groene Kring en KLJ een gift van minimum €100.*
- ▶ *+€10/persoon voor de ingrediënten, rechtstreeks te betalen aan de lesgever*

met de steun van



België

partner in ontwikkeling