

**Een nieuwe vondst; een
bedrijf waar Chris niet
zonder kan.**

**Een nieuwe vondst; een
bedrijf waar Chris niet
zonder kan.**

Voor ons staat reizen vooral in het teken van nieuwe culturen ontdekken, mensen leren kennen en genieten van wat de natuur ons brengt. Wij profiteren, op een paar maanden per jaar na, dagelijks van onze moestuin. Het is prachtig om te zien hoe alles weer groeit, maar vooral hoe het smaakt. Wij koken bij voorkeur met eerlijke natuurlijke producten, hierdoor zijn wij ook maar al te blij dat we een nieuw familiebedrijf hebben ontdekt. Graag laten wij jullie ook kennis met dit fantastische en persoonlijke chocoladebedrijf. Mmmh. In dit blog vertellen we over wat dit bedrijf volgens ons zo speciaal maakt.

Inhoudsopgave

1. De productie



Het proces rondom de productie is met één woord “eerlijk” te noemen! Kleinschalige chocolademakers die zelf de chocolade maken, van boon tot reep, en directe relaties met cacaoboeren hebben. Zodoende kennen ze het ingrediënt door en door. Het grootste voordeel is dat ze kunnen handelen zonder gebruik te maken van dure tussenpersonen. Ze hebben hierbij een eerlijke prijs voor de boer en consument gecreëerd. Bean-to-bar chocolade, zoals deze zelfgemaakte chocolade heet, is iets prijziger dan een supermarktreep.

Tip: Je hebt diverse [chocolade repen onder de €5,-](#) en verschillende leuke cadeaupakketten, dus perfect om uit te proberen of cadeau te geven. Al zijn wij in dat laatste niet het beste. Ik ben bang dat Chris de chocolade dan al op heeft.
????

Toch heeft bean-to-bar chocolade onze voorkeur, want je proeft duidelijk het verschil. Daarnaast maak je ook een beduidend verschil voor een cacaoboer. Die kan zich dankzij de eerlijke prijs concentreren op het verbouwen van kwaliteitscacao. En daar profiteren we allemaal van!

2. De mensen achter het bedrijf

Toch heeft bean-to-bar chocolade onze voorkeur, want je proeft duidelijk het verschil. Daarnaast maak je ook een beduidend

verschil voor een cacaoboer. Die kan zich dankzij de eerlijke prijs concentreren op het verbouwen van kwaliteitscacao. En daar profiteren we allemaal van!

Wist je dat: Paul en Emma, de mensen achter het bedrijf, in het begin hun repen in de omgeving op de fiets bezorgden. Je chocolade werd dus persoonlijk door hun bezorgd. Helaas of gelukkig is dat nu voor hun niet meer mogelijk door de drukte in het bedrijf en de uitbreiding van het verkoopgebied.

3. Het product



De titel verraadt het al, maar Chris kan echt niet zonder chocolade. Hij is er echt dol op en geniet van elk stukje opnieuw. En eerlijk is eerlijk, er gaat niks boven een goed kwalitatief product. Dat heb je nu gevonden! Je proeft gelijk het verschil tussen een tomaat uit de supermarkt en vers uit je moestuin. Een garantie: dit doe je ook met chocolade. Al komt die dan niet uit je tuin, maar wordt het makkelijk met een brievenbuspakketje op de mat bezorgd.

Chris zal altijd eerst voor de pure chocolade kiezen, al laat hij de melk of witte chocolade ook niet liggen. Daarentegen heeft Janet de voorkeur voor melkchocolade en af en toe een stukje wit.

Wist je dat: Ooit hebben wij een keer pure chocolade van 98%

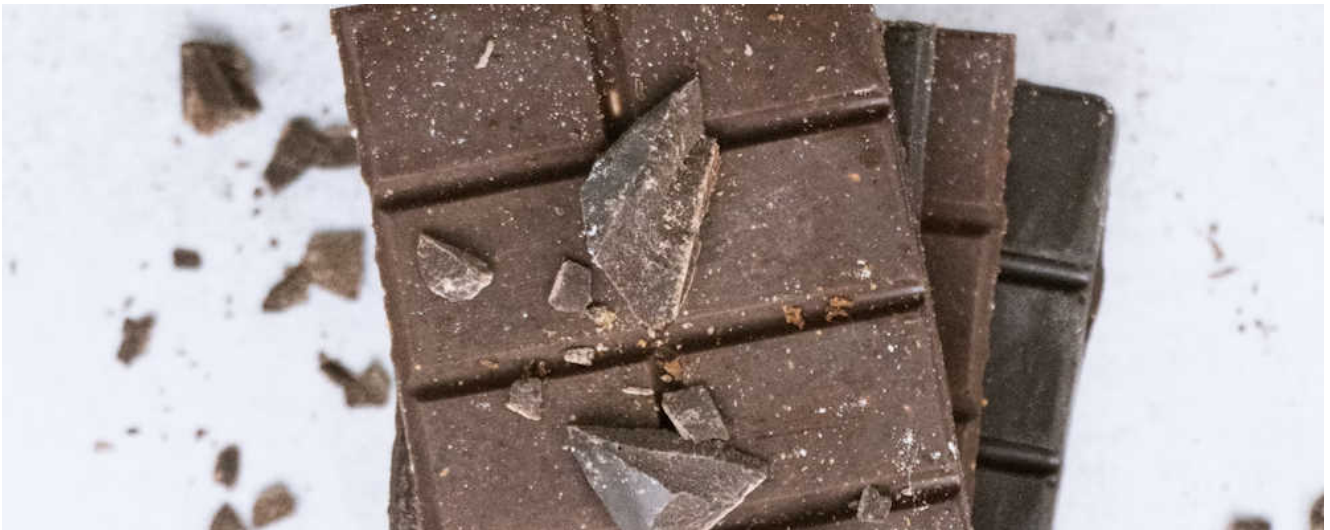
op. Dat kun je pas enorm [pure chocolade](#) noemen, maar zelfs Chris vond die niet zo lekker. Hij smaakte heel erg droog, waardoor het lastig te eten was. Mogelijk hadden we niet de juiste, dus wellicht is tijd om het opnieuw te proeven.

4. Het bedrijf

De chocoladeverkopers staan echt bekend om hun snelle, maar vooral persoonlijke afhandeltijd. Ze proberen zo veel mogelijk een persoonlijke noot op hun site en aan jouw bestelling toe te voegen. Ze hebben ook een handige keuzehulp op hun site gemaakt, zodat jij de beste keuze kan maken. Of wellicht keuzes!

Bij ons kwamen er veel te veel lekkere opties naar boven en het liefste zouden we alles willen proeven. We hebben dus maar een lijstje met onze favorieten gemaakt en denken er zelfs aan om een abonnement af te sluiten.

5. Reviews



Ik kan me niet anders voorstellen dan dat wij je enthousiast gemaakt hebben over dit bedrijf en hun heerlijke producten. Heb je toch nog je twijfels, dan raad ik je aan snel alle super positieve reviews met een gemiddeld cijfer van een 9,7 op hun site te lezen. Dat noem ik pas een mooi rapportcijfer.

Hebben we je al lekker gemaakt? Wij wel, wij hebben tijdens het schrijven en online plaatsten genoten van een lekker stukje van onze bean-to-bar melkchocolade reep. In dit blog hebben we je verteld over een tof bedrijf met een passie voor chocolade. We hebben je meer laten weten over het product en de mensen achter het bedrijf. Ook hebben we je meegenomen in onze chocolade voorkeuren en we zijn dan ook heel erg benieuwd naar jouw favoriet. Ga je voor puur, melk of wit?