

[Home](#)
[Actualidad](#)
[Internacionales](#)



París será deleitado con el cacao venezolano

20 ENE, 2016 INTERNACIONALES, RELEVANTE

¡Compartelo!

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#)



Venezuela es el país invitado de honor en el **4to. Festival Sens & Chocolat 2016**, evento a celebrarse del 5 al 9 de febrero en el marco de la Feria Internacional Europain-Intersuc, el mayor festival internacional que reúne a los profesionales de la panadería, pastelería, chocolatería, confitería y heladería en el mundo. Se esperan 77 mil visitantes provenientes de 138 países.

El Festival Sens & Chocolate organizado por PLANETGOUT, está destinado a informar y orientar a los profesionales en la elección de las materias primas para desarrollar sus chocolates.

Las marcas presentes serán: Procesadora Cacao Real, Chocolates El Rey, Franceschi Chocolate, Chocolates Kirikire, Tisano (Chua) y **Fundación Nuestra Tierra**, actores calificados que exaltan el potencial de nuestro país como productores de los cacaos y chocolates más finos, posicionando a Venezuela con la mayor biodiversidad del planeta.



Fundación "Nuestra Tierra" / Foto: Oriente20

Esta edición cuenta con el auspicio de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF), Promosalons y BNC. Una nutrida delegación del país asistirá acompañada por personeros de dicha Cámara, tales como: Bramelis González; Jean Anglade, el Delegado de Promosalons; Federico Jiménez Rivas y Gisela Pérez del Banco Nacional de Crédito.



El Festival Sens & Chocolate organizado por PLANETGOUT, está destinado a informar y orientar a los profesionales en la elección de las materias primas para desarrollar sus chocolates

Venezuela contará con un espacio de 64 metros cuadrados y tendrá 2 focos esenciales, el primero dedicado a los cacaos venezolanos finos (Criollos o Trinitarios), mientras que el segundo al chocolate según su profesión, es decir, desde el chocolatero "fundidor" con cobertura, hasta el chocolatero en la modalidad bean to bar.

El programa incluye un par de conferencias; 10 animaciones, 4 de las cuales se desarrollarán en Lab Intersuc; 4 demostraciones en el propio stand del mencionado Festival -todas de muy alto nivel utilizando cacao y chocolate fino venezolano; y dos Concursos Internacionales.

A saber: Premio Internacional de la tableta de Chocolate “Gran Cru” de Venezuela 2016 en el que participan 30 chocolateros del mundo utilizando cacao fino venezolano a partir de 64% de acuerdo al proceso bean to bar. Han sido seleccionados chocolateros para la gran final de los cuales 4 son venezolanos: Francheschi Chocolate, Canoabo, Chocolates KIRIKIRE y Cacao de Origen.

El segundo es el Premio Diseño de Bombón y Gusto de Venezuela 2016, cuyo motivo es San Valentín y participan 20 chocolateros de Francia, quienes trabajarán con cacao venezolano.

Para los profesionales interesados en asistir al Festival Sens & Chocolat 2016 pueden comunicarse con la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa (CCIAVF) por los teléfonos: 02129937152, 02129930252 o al correo: comunicaciones@cciavf.com.ve

Para mayor información de la CCIAVF pueden seguir las redes sociales: INSTAGRAM: @cciavf – TWITTER: @cciavf – FACEBOOK: Cámara De Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa. Allí podrán encontrar información actualizada de todos sus eventos, beneficios y muchos datos de interés del acontecer Franco-Venezolano.

ACERCA DE PLANETGOUT

Es una institución de carácter privado, fundada y dirigida por Véronique Anastasie (ingeniero agroalimentaria). Plataforma desde la cual se promueve e investiga sobre la cultura del gusto en naciones a través de sus alimentos con denominación de origen. www.planetgout.com

<http://oriente20.com/paris-sera-deleitado-con-el-cacao-venezolano/>