

SPF Växjö Chokladprovning 20/11-19

SPF Växjö föreningen har varit på chokladprovning. Bussen gick från Spetsamossen mot Rydaholm till Horda. Där fick vi hjälp av den nya tekniken (GPS) att hitta genom de mörka skogarna fram till Långstorp. Där tog Alfred Kulling varmt emot oss och visade in oss i kaffestugan. Alfred berättade i två timmar om kakaoböner, procenten och blandningar i den bästa chokladen i alla dess former. Alfred är konditormästare med mer än 40 års erfarenheter. Kakao är bra till mycket fick vi lära oss.



Vi började med fem små bitar av choklad med olika procent halter av kakao. Därefter blev det praliner med tryffel, splitter, mackmyra, marsipan mm. Alfred blev allergisk mot mjöl år 2004 och flyttade då från Tyskland till Sverige och började med kakao mm. Den första chokladen tillverkades för ca 300 år sedan.



Gårdsbutiken var full med nygjorda praliner av olika slag som lockade till många köp.

Alla produkter tillverkas för hand utan konserveringsmedel och konstgjorda aromer. Därför säljs alla av Alfreds godsaker bara i hans egen gårdsbutik, inga återförsäljare. Kakao kommer ursprungligen från Centralamerika där bönorna användes som läkemedel. Kakao lär hjälpa till att sänka båda blodtrycket och blodsockret. Kan också vara bra för hjärta, kärl, hjärna, tänderna och så blir man gladare också.



Det var inte lätt att välja så det fick nog bli lite av alla de olika sorterna som fanns. Här fanns Tryffel, Kakaotryffel, Mandelsplitter, Mackmyra tryffel, Nougat, Marsipan-praliner, konfektyr mm. Bara ekologiska råvaror av högsta kvalitet används.



Frun fick också hjälpa till med försäljningen annars hade vi nog blivit försenade tillbaka till Växjö.



Alla som handlade fick inte en plastpåse utan en fin tygkasse.