

## Paradiset för alla Choklad-, lakrits-, delikatess- och dryckesälskare, flyttar in på Conventum Arena 23–25 februari 2018!

Ställ in smaklökarna på njutning och ta riktning mot Conventum Arena den 23 – 25 februari. Då dukar över 50 utställare från hela världen upp sina läckerheter med spännande nyheter och provsmakning på Örebros Choklad, Lakrits och Delikatessfestival – ett paradiset för alla livsnjutare.

Då var det dags för den första upplagan av Örebros Choklad, Lakrits & Delikatessfestival. Denna festival har en 12-årig tradition från Göteborg, där den årligen hålls på hösten med närmare 15 000 förväntansfulla besökare. Denna mässa passar alla; stor som liten, gammal som ung.

Örebro, Choklad, Lakrits & Delikatessfestival kommer under dessa 3 dagar bli paradiset för alla choklad, lakrits, delikatess och dryckesälskare i Örebro med omnejd. Med över 50 utställare från hela världen, som alla presenterar sina kommande nyheter. Här hittar du allt som förgyller den trista vardagen och får dina smaklökar att jubla, här får du chansen att prova på det du vanligen inte hittar i din matbutik och kanske saknar efter en solig semesterresa i Europa.

**Produkter som finns representerade på festivalen är:** Chokladkakor, Praliner, Tryfflar, Lakrits, Glass, Kaffe, Te, Juicer, Alkoholhaltiga drycker. Bland delikatesserna, som är väldigt många, finner du: Ostar, Charkuterivaror, Oliver, Olivolja, samt delikatesser och produkter för matlagning, bakning och desserter.

Detta är mässan för stor som liten, gammal som ung, mässan för dig som gillar det lilla extra! Under hela festivalhelgen hålls mängder av tävlingar, föreläsningar och provningar som hålls av kända föreläsare. Dessa provningar är rabatterade med upp till 70% vad de normalt kostar, detta för att du skall kunna gå på flera.

**Ett urval av våra fantastiska provningar under festivalhelgen:**

### **Rom och chokladprovning från Tobago.**

Lyssna till den svenske kakaobonden Duane Dove som har sin plantage just på Tobago. Han håller i rena chokladprovningar med sin prisade Criollochoklad, han håller även i kombinerade provningar med sin choklad tillsammans med väl utvald Karibisk Rom. **Mycket exklusiv provning biljetter bör köpas i förväg.**

### **Vintage Plantagen: Norrländsk, ekologisk bean-to-bar choklad tillverkas i Umeå.**

Vår chokladguru Jenny Berg håller i sina fantastiska chokladprovningar med sin prisade bean-to-bar choklad från Ecuador som både är ekologisk, utan tillsatser som låter odlarna få betalt efter kvalitet, inte kvantitet. **Mycket omtyckt provning.**

### **En värld fylld av praliner & Choklad**

Örebros egna pralindrottning Maria Matsdotter, Kaffe & Pralin, håller i provningar och berättar om pralintillverkning och lite mer grundligt om chokladen och dess olika smaker och kännetecken. Under provningen kommer du få njuta av hennes utvalda praliner och olika chokladsorter. Detta är en njutning från början till sista minut som man inte vill skall ta slut!

### **Champagne för alla!**

Detta är provningen för dig som vill lära dig om Champagne på ett lätt och okomplicerat sätt. Under denna provning som hålls av Kajsa Smith låter hon er smaka på 3 utsökta, utvalda viner av hög kvalitet. Champagne, en dryck för fest och vardag, skall vara tillgänglig för alla. Låt oss tillsammans fördjupa oss lite i druvor, framställning, doft och smaker. **Detta är en mycket omtyckt provning, biljetter måste bokas i förväg. Mycket begränsat antal platser!**

### **Choklad på rätt sätt, både nyttigt och gott!**

Kersti Liljeqvist är grundaren till Zebeda Choklad och även sjuksköterska och har varit intresserad hela livet av hur du bör äta för att må och prestera optimalt. Hon har arbetat med bl.a. kost och träningsrådgivning i många år. Nu arbetar hon med choklad och dess hälsoeffekter på heltid. Kersti har skrivit böcker om nyttigare godsaker (glutenfritt, mjölkfritt & vitt sockerfritt). Under hennes provning får du lära dig det nyttiga sättet att äta choklad och mer om vad du bör tänka på när du äter choklad. Under provningen kommer du även få smaka på Zebedas chokladsorter från olika delar av världen.

### **Vodka + Lakrits = perfekta kombinationen!**

Detta är en av de mest populäraste provningarna, tre år i rad! Provningen hålls av Runa Vodka och Haupt Lakrits. Här kommer dina smaklökar att blomma ut till fulla. Detta är spännande smakkombinationer som du inte trodde skulle fungera. Under provningen kommer du att få kombinera olika sorters Vodka och Gin, med ett väl valt sortiment av Svensk lakrits från Haupt Lakrits. **Dessa provningsbiljetter måste bokas i förväg, mycket omtyckt provning.**

### **Tävlingar för alla!**

Under hela festivalhelgen arrangeras olika tävlingar där besökarna kan vara med som domare eller bara vara med och tävla om fantastiska priser. Några av dessa tävlingar är Tips & Chokladpromenaden, Kluriga lådan samt den kluriga kassaskåpstävlingen. I Örebro kommer vi även att ha en stor baktävling som kallas Årets festivalårta. Här tävlar elever vid olika bageriutbildningar om den prestigefyllda vinsten. Eleverna har fått ett ämne som i år är "Världens maträtter". Sedan är det elevernas fantasi och kunskap som får fritt spelutrymme. Tårtorna ställs ut till bedömning så att alla besökare får vara med och rösta fram deras vinnare i konstnärligt utförande, smaker och påhittighet.

### **Tävla dig till paradiset Tobago!**

Förra årets stora favorit i Göteborg var tävlingen om Tobagoresan, så vi tyckte att vi kör denna även i Örebro. Vinsten i denna tävling är en resa till Tobago med totalt värde av 30 000: -. I resan ingår flygresan, 7 övernattningar på ett fint boutiquehotell samt besök på Sveriges enda kakaobondes Duane Doves egna plantage. Mer om hur du kan delta i denna tävling och regler hittar du på festivalens hemsida.

### **Biljettförsäljningen är i full gång med fina rabatter!**

Förköper man sina entrébiljetter via festivalens webbshop så får man fina rabatter på sina biljetter. På festivalens hemsida kan du läsa allt om de olika rabatterna och även om alla fantastiska provningar och föreläsningar du kan gå på under hela festivalhelgen. För mer information besök vår hemsida [www.chokladkalaset.se](http://www.chokladkalaset.se), på hemsidan hittar du även all information om hur du kan köpa dina biljetter i våra lokala biljettförsäljningsställen i Örebro.

### **Öppettider i Örebro**

Fredag 23 februari 13:00-21:00

Lördag 24 februari 10:00-19:00

Söndag 25 februari 10:00-17:00

### **För mer information, pressbiljetter och bilder**

Arrangör: Stefan Adolfsson, Telefon: 0703-151593, E-post: [x.2@comhem.se](mailto:x.2@comhem.se)

**Arrangören finns tillgänglig i Örebro för personliga intervjuer onsdagen 21 februari 2018.** Bokning av intervju görs direkt till ovanstående.

**Pressträff:** samtlig press är inbjuden till Örebro Choklad, Lakrits & Delikatessfestival fredagen 23 februari mellan kl. 13:00-16:00. Anmälan kan göras direkt via telefon eller via festivalens hemsida [www.chokladkalaset.se](http://www.chokladkalaset.se), under sidan press.

Hjärtligt Välkomna!