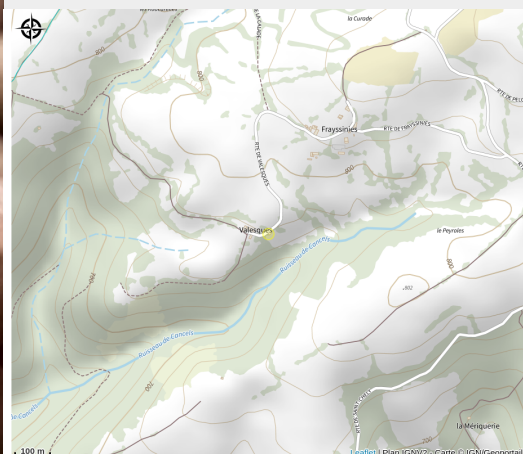


Lucifèves d'Aubrac

PNR_AUBRAC



Crédit : Lucifèves d'Aubrac (Lucifèves d'Aubrac)



Venez visiter un laboratoire de torréfaction de cacao et de fabrication du chocolat depuis la fève. Vous vivrez une expérience unique d'analyses sensorielles autour du cacao, ou apprendrez à réaliser vos propres décors et tablettes en chocolat.

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

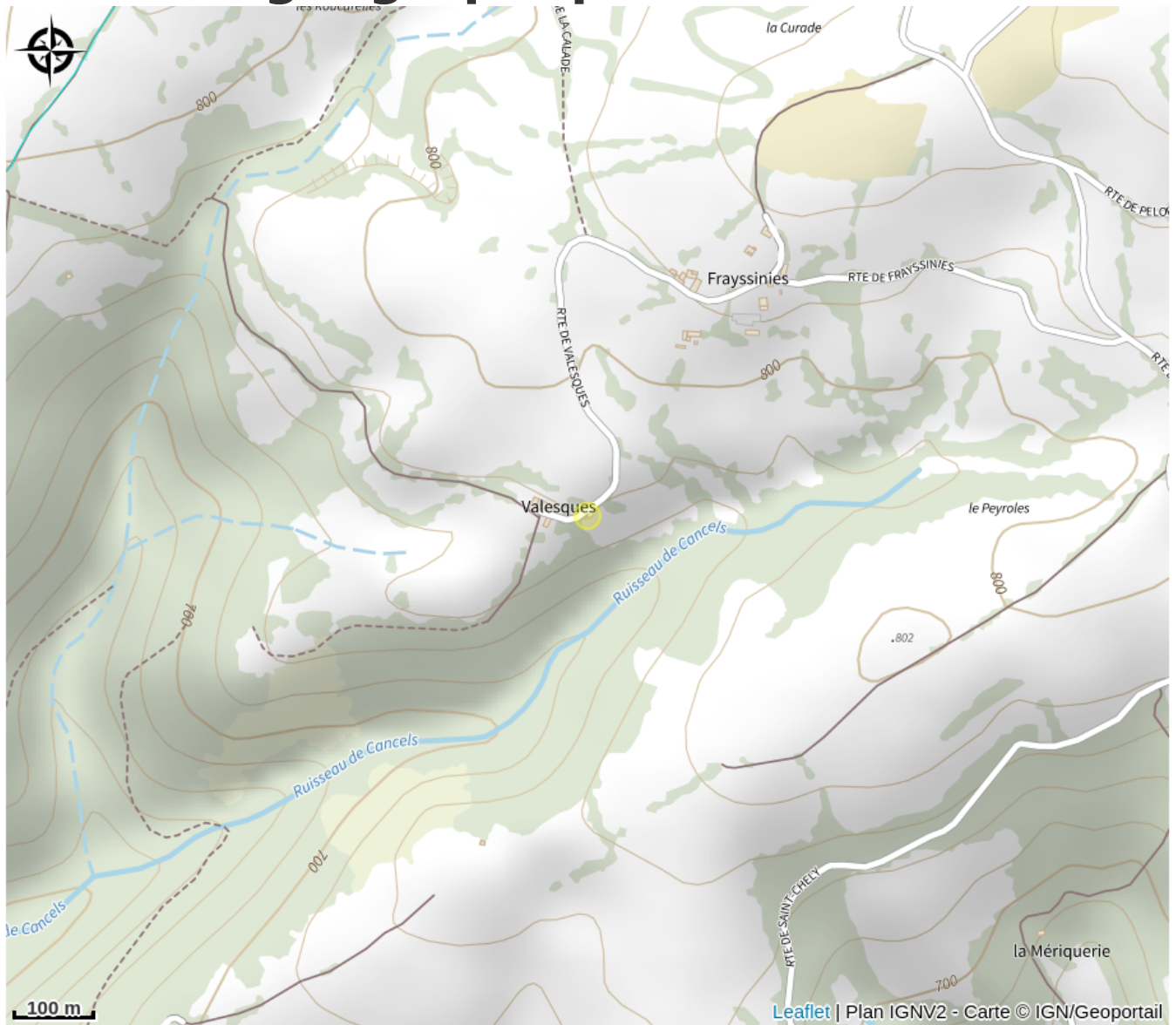
Réservez un atelier au choix :

"Atelier analyses sensorielles": vous serez initiés à l'analyse sensorielle autour du cacao: identification des principales saveurs, dégustation de fèves et des chocolats associés. Un coffret dégustation cacao vous sera offert en fin d'atelier.

"Atelier travail du chocolat": vous apprendrez à travailler le chocolat pour réaliser divers décors en chocolat ou une tablette personnalisée que vous pourrez ramener chez vous.

Des dates spécifiques sont dédiés pour les sessions adultes et d'autres pour des moments privilèges 1 parent - 1 enfant.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Espèces, American Express, Carte bancaire

Services:

Boutique, Visites groupes guidées

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME INTERCANTONAL SAINT GENIEZ /
CAMPAGNAC le 07/06/2024

Contact

Valesques
12500 CASTELNAU-DE-MANDAILLES
contact@lucifevesdaubrac.fr
<https://lucifevesdaubrac.fr>