

## Beste skratiliefhebber

Tan Bun Skrati heeft niet stil gezeten de afgelopen maanden. Beursbezoek, nieuwe producten en te koop op nieuwe plekken. In deze nieuwsbrief een kort overzicht van wat we gedaan hebben. Maar we beginnen met de nieuwe repen en het eindejaarpakket.

Tan bun!

Ellen en Rutger



### 70... 80 ... Honderd!

De 70% reep kende u waarschijnlijk al. Pure chocolade van oogst tot reep met de hand gemaakt. Een intense reep, waarin de vele smaken van Surinaamse cacao volledig de ruimte krijgen.

Maar ... voor sommigen toch nog iets te zoet. Bij rum-chocolatepairings troffen we al vaker liefhebbers die een cacao percentage van 80% cacao perfect vonden. Daarom hebben we deze cacao nu ook in reepvorm.

Voor wie 80% nog niet puur genoeg is, of de mogelijkheid wil hebben het zelf te zoeten is er nu ook nog de 100% reep.

Nieuwsgierig naar hoe de cacao smaakt zonder suiker? Benieuwd welke smaken suiker naar boven haalt en welke meer naar de achtergrond raken? Dan is het Tan Bun Eindejaarspakket iets voor u.

### Tan Bun Eindejaarspakket

Voor de eindejaarsperiode hebben we een geschenkpakket samengesteld. Daarin zit er van elk van de drie repen één in - 70, 80 en 100% . Zo kunt u alle percentages leren kennen en ze met elkaar vergelijken. Het is een bijzondere ervaring om te ontdekken wat suiker met de smaak van cacao doet. En zet er dan een warme kom cacaothee bij: een heerlijk krachtige tisane van de schilletjes van de geroosterde bonen. En om de cacao-trip helemaal compleet te maken hebben we er de "brain boost" bij gedaan, 5 geroosterde cacaobonen in een strip. Een heerlijk, eerlijk, healthy pakket voor jezelf of als cadeau voor een ander, maar leuker nog om samen van te genieten! Het Tan Bun Geschenkpakket bestaat uit:

- Reep 70%
- Reep 80%
- Reep 100%
- Cacao thee
- Thee ei
- Brain boost / 5 roast beans

De pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 14 december.

### **Met of zonder ei?**

Met ei kost het pakket **100 SRD**

Heeft u al een ei?

Een pakket zonder ei kost **90 SRD**

### **Bestellen**

+597 458706

+597 8878031

tanbunskrati@gmail.com

### **Natuurcacao**

*Tan Bun Skrati verwerkt haar cacao op natuurlijke wijze, waardoor de voedingswaarde intact blijft. Aan de cacao wordt bovendien geen extra vet of lecithine toegevoegd, de cacaoboter is niet vervangen, en er worden geen additieven gebruikt: echt met recht PUUR.*

### **ANUGA**

Van 10 tot 14 oktober jongstleden stond Tan Bun Skrati in het Caribbean Kitchen paviljoen op de ANUGA Food Fair in Keulen, Duitsland. Samen met 11 andere bedrijven uit o.a. Jamaica, Barbados, Trinidad, St. Lucia, Suriname en de Dominicaanse Republiek vertegenwoordigden we de Caribische regio.

Naast nog twee andere cacaooverwerkende collega's waren er verwerkers van tropisch fruit, sauzen, seasonings, thee, appelcider en natuurlijk rum.

De deelname werd mogelijk gemaakt door CEDA, de Caribbean Export Development Agency.

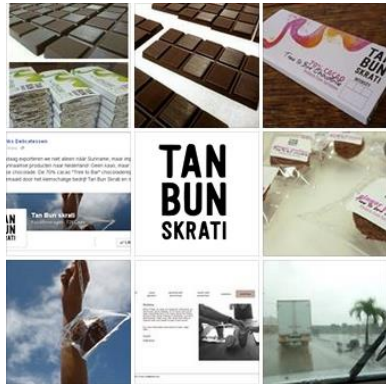
We hebben de Surinaamse cacao op een mooi platform kunnen presenteren; waardevolle ervaring opgedaan en de basis kunnen leggen voor toekomstige samenwerkingsverbanden.



### **Bewaartip**

*De beste condities waaronder cacao bewaard moeten worden zijn: droog, donker en tussen 18 en 20 °C. In de warme, vochtige tropen is dit lastig. Veel mensen kiezen er daarom voor om de cacao in de koelkast te leggen. Wanneer de cacao dan echter uit koelkast gehaald wordt, komt ze vanuit een temperatuur van onder de 7 °C abrupt in een omgevingstemperatuur van soms wel 30 °C. De cacao krijgt dan een schok. Van schrik scheidt het in de cacao aanwezige vet (de zgn. cacaoboter) zich van de vaste bestanddelen. Dit toont zich als een grijswit waslaagje op de cacao ("bloom"). Let wel: de chocolade is daarmee niet bedorven. Je kunt het zonder risico eten, maar de cacao wordt bros en ziet er minder appetijtelijk uit. Daarom bewaart u cacao het best*

wanneer u grote temperatuurschokken weet te vermijden. Liever op kamertemperatuur in bijvoorbeeld een gesloten bakje dan in de koelkast!



Nog niet uitgelezen? Op onze officiële webpagina [www.tanbun.org](http://www.tanbun.org) hebben we de afgelopen maanden veel nieuwe informatie geplaatst. O.a. over onze werkwijze, over het belang van goed fermenteren en een beetje meer over onszelf en de tuinen waar we oogsten.

Via de [facebookpagina](#) kunt u ons op de voet volgen. Like ons en blijf gemakkelijk op de hoogte!

### Eerste editie cacao wijn azijn

Er kunnen nog enkele bestellingen geplaatst worden voor de eerste editie van de cacao wijn azijn, die naar verwachting medio 2016 voldoende gerijpt zal zijn. Neem contact met ons op voor meer informatie.



Een volledig overzicht van verkooppunten vindt u [hier](#). We adviseren om voor u naar de winkel gaat, te bellen om te vragen of het door u gewenste product op voorraad is.

***Wenst u geen nieuwsbrief meer ontvangen, beantwoordt u dan deze mail met bijv. "Nee, a.u.b. geen nieuwsbrief meer" en wij zetten de verzending stop.***

# TAN BUN SKRATI

Tan Bun skrati N.V. - tree to bar cacao from Suriname

+597 458 706

[tanbunskрати@gmail.com](mailto:tanbunskрати@gmail.com)

[info@tanbun.org](mailto:info@tanbun.org)

[www.tanbun.org](http://www.tanbun.org)

[www.facebook.com/TanBunSkрати](https://www.facebook.com/TanBunSkрати)