

30 AUGUSTUS 2018

CHOCOLATIER REEN WINT DRIE KEER BRONS OP DE INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS



Drie pralines van [Chocolatier Reen](#) hebben, elk in hun categorie, de derde plaats gehaald op de International Chocolate Awards: de Rabarber, de Vanilla Heaven en de Sea Buckthorn Berry.

In de categorie 'Flavoured dark chocolate ganaches or truffles' haalde Reen haar Rabarber-praline de derde plaats. Deze praline is een ganache van rabarber met een laagje kalamansiconfituur.

In de categorie 'White chocolate ganaches or truffels' was het Reen's Brel Brûlé die met de bronzen medaille aan de haal ging. Deze praline heeft een zachte vanillevulling omhuld met blonde 32% Dulcey chocolade.

Ook de Duindoornbes haalde brons en dit in de categorie 'Nut based pralines with dark chocolate'. Deze praline wordt gemaakt van een gelei van duindoornbes met een praliné van gekarameliseerde hazelnoten uit Piëmonte.