

Экскурсия на сыроварню + горячие источники (весна 2018г.)

Приглашаем Вас на экскурсию в настоящую сыроварню. Здесь производят натуральные сыры ручной работы из высококачественного молока по итальянским технологиям. Вы сможете посмотреть на работу сыровара через стеклянную стену и продегустировать свежесваренный сыр в дегустационном зале.

Экскурсовод подробно расскажет Вам об истории сыроделия, видах и технологии изготовления сыра. Гостям будет предложена дегустация сыров, находящихся в данный момент на производстве (до 12-ти видов). Из напитков предлагается чай. Для взрослых групп разрешается привезти с собой вино.

По Вашему желанию экскурсию продолжит мастер класс. На мастер-классе Вас научат формировать из сырного теста моцареллу или скаморцу. Все, что Вы сделаете своими руками - будет упаковано Вам с собой.

После экскурсии у Вас будет возможность приобрести сыры местного производства.

В продолжении программы мы посетим комплекс термальных бассейнов.

Продолжительность программы 9 часов (с трансфером). **Расстояние** ~90 км.

Стоимость, руб./чел.:

Кол-во, чел.	20-29 чел.	30-39 чел.
Без мастер-класса	3350 – вых., праздники	2750 – вых., праздники
С мастер-классом	3660 – вых., праздники	3060 – вых., праздники

*скидка пенсионерам – 170 руб. в будни, 330 руб. в выходные и праздничные даты.

Предъявление пенсионного удостоверения обязательно!

В стоимость входит: трансфер на автобусе туристического класса, экскурсионная программа на производстве, участие в мастер-классе, дегустация, отдых в термальном комплексе (2 часа), комплексный обед, сопровождающий группы на всем маршруте.

Экскурсия на сыроварню с дегустацией сыра и элитных вин

Мы приглашаем Вас познакомиться как изготавливается натуральный, вкусный сыр! Вы узнаете, как варятся изысканные сорта сыров, известные во всем мире. Это интересные, сложные сыры, требующие знаний, значительной выдержки, специальных условий созревания, ежедневного внимания и, конечно же, частички души сыровара. Все представленные сыры относятся к фермерским — они сварены вручную из отборного молока с частных ферм.

В ходе экскурсии Вы познакомитесь с тем, как делается анализ молока на пригодность для сыра, продегустируете свежее фермерское молоко, прогуляетесь по сыроваренному цеху, посетите малое хранилище готовых сыров и большой сырный погреб, попробуете приготовить сыр халлуми, продегустируете готовые сыры и вина из коллекции винотеки Соловьева, во время дегустации гастрономический экскурс "Сыр+Вино".

Продолжительность программы ~4,5-5 часов (с трансфером). **Расстояние** ~40 км.

Стоимость* – 3900 руб./чел.при группе 10-13 чел.

**при изменении количества делается перерасчет.*

***максимальное количество – 13 чел.*

В стоимость входит: трансфер на автобусе туристического класса, экскурсия на сыроварное производство с посещением сырного погреба, дегустация сыров и элитных вин, сопровождающий группы на всем маршруте.