



Из теплой Италии мы привезли самое главное - наши традиции. И мы не держим их в секрете.

Для всех желающих познакомиться поближе с технологией сыроварения по старинным рецептурам, мы проводим мастер класс, во время которого вы научитесь варить натуральный сыр на огне, в медном чане, как делали 400 лет назад наши предки.

На мастер-класс мы собираем группы от 8 человек. Вы можете открыть дату, либо записаться на уже существующую.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Процесс изготовления сыров юнката, качотта и рикотта по старинным итальянским технологиям с активным участием гостей, размешиванием, закладкой в формы, дегустацией приготовленных сыров и ответами на все возникающие вопросы.
2. Трапеза, которая включает в себя:
 - Дегустацию наших сыров, которые не изготавливаются во время мастер-класса с рассказом о каждом виде сыра, технологией изготовления и знакомство с нашей работой и хозяйством.
 - Обед (картофельный суп-пюре с выдержанным сыром пармизано, фермерская говядина, тушенная с овощами, десерт, чай, вода, свежеспециенный хлеб)

Общая длительность программы 3-4 часа. Дата и время проведения по согласованию с менеджером.





По желанию прогулка на конюшню в сопровождении экскурсовода и знакомство с нашими лошадьми, прокаты, прогулки на лошадях, тренировки.

Если решите приехать к нам на мастер-класс с ночевкой – наш постоянный двор всегда к вашим услугам.



СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

от 8 до 18 человек: 2700 ₺ с человека

Стоимость участия для детей до 12 лет 1500₺ с человека.

В ДЕТСКОЕ МЕНЮ ВХОДИТ: дегустация сыров, пицца маргарита, десерт, чай, вода

С одним взрослым может приехать один ребёнок.

ТЕЛЕФОНЫ ДЛЯ БРОНИРОВАНИЯ:

8-920-167-02-32 или 8-920-167-02-33

Звоните с 10:30 до 18:30

ЖДЕМ ВАС В ГОСТИ!