



*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 10 человек. Если Вас менее 10 человек, то Вы можете записаться на уже существующую дату.*

## **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 пармизанино, фермерская говядина, тушенная с овощами " ", десерт, чай, вода, свежеспеченный 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. У гостей имеется возможность купить понравившиеся сыры, мясные деликатесы и другие продукты, натуральную косметику, сувениры.*



### **СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:**

от 10 до 18 человек:

Взрослые - 3200 Р с человека

Дети от 6 до 12 лет - 2500Р с человека.

**В ДЕТСКОЕ МЕНЮ ВХОДИТ:** дегустация сыров, пицца маргэрита, десерт, чай, вода С одними взрослым может приехать один ребёнок.

### **ТЕЛЕФОНЫ ДЛЯ БРОНИРОВАНИЯ:**

8(800)550-63-06

+7-920-167-02-32 или +7-920-167-02-33 с 10:30 до 18:30

*italferma.ru*

**ЖДЕМ ВАС В ГОСТИ!**