**Фабрика Александровского глазированного сырка**

с дегустацией продукции с конвейера **30 октября 2021г (850 руб)**

* **Подача автобуса по адресу заказчика (время согласовывается при бронировании)**
* **Отправление на фабрику в сопровождении гида (время в пути 1,5 часа)**
* **Программа на фабрике и музее (2 часа)**
* **Посещение магазина (30 мин)**
* **Продолжительность экскурсии включая переезд 6-7 часов**

*Хотите вспомнить вкус детства и****вдоволь полакомиться свежайшими, прямо с конвейера, глазированными сырками****? А побывать в действующем цеху передового, высоко-экологичного производства элитной и исключительно натуральной молочной продукции? Узнать, как «работает» корова и попробовать себя в роли дояра на единственном в России муляже дойной буренки? А изготовить собственными руками бутылочку йогурта попробуете?*

*Мы отправляемся в «сырковую империю» самого знаменитого производителя высококлассных творожных и глазированных сырков, который в наш век «искусственных» продуктов сделал ставку на исключительно натуральные ингредиенты и экологичное производство, а его творожные сырки пользуются бешеным спросом не только по всей России, но даже в Нью-Йорке!*

Вы побываете в цеху кисломолочного гиганта и увидите **процесс рождения элитных творожных сырков**, молоко для которых берется исключительно от российских буренок, вскормленных натуральными кормами, **ваниль** для которых привозят **с острова Мадагаскар**, а поливают сырки **лучшим бельгийским шоколадом** из города Брюгге! И никакого пальмового масла и ГМО!

Здесь вы узнаете, как из маленькой кухни, на которой производились эксперименты по созданию лучшей – вкусной и полезной – творожной массы выросло гигантское предприятие с собственной лабораторией и самым передовым оборудованием. Увидите, как изготавливается из натуральных высококлассных продуктов творожная масса, как и где она формуется, покрывается шоколадом и приобретает привычный вид любимого лакомства детства! **Прямо с конвейера вы сможете взять и попробовать только что изготовленные сырки - пробуй сколько хочешь!**(один вид только что изготовленного сырка, проба без ограничений)

Вы посетите святая святых комбината**- действующую лабораторию, в которой проводится контроль качества молока и готовой продукции.**Здесь вас ждет увлекательный рассказ специалиста, который расскажет о свойствах молока и молочных продуктов, научит отличить «правильное» молоко от его синтетических аналогов, а также расскажет о стандартах отборного, полезного молока.

И это еще не все!

При производстве открыт **уникальный музей, посвященный всеобщей кормилице – Корове.** Музей выполнен в виде резного терема, а экскурсию по нему проводят экскурсоводы в русских национальных костюмах. Здесь находятся **уникальные, специально изготовленные в единственном экземпляре муляжи коров**, один из которых наглядно показывает, **как «работает» корова, перерабатывая сено в главный продукт всего человечества – молоко, а на другом можно самому попробовать подоить корову** – это будет уникальный опыт!

Увлекательное приключение продолжается не менее увлекательным **мастер-классом по упаковке собственной бутылочки йогурта на специальном аппарате**, которую вы заберете с собой. А также **вкусной дегустацией творожных сырков и вареной сгущенки,** которой вы самостоятельно, из специального дозатора, наполните хрустящий вафельный стаканчик.

На память об удивительном приключении в стране шоколадно-ванильного лакомства каждый получит вкусный творожный сувенир.

Также здесь вы сможете приобрести свежайшую и очень вкусную продукцию комбината – творожные и глазированные сырки, пудинги, кисломолочные продукты, йогурты и многое другое. **Очень вкусно, а главное, в чем вы сегодня убедились, – исключительно натурально и суперполезно!**

**Стоимость на человека – 1850 руб./чел.**

**Дотация для члена профсоюза – 1000 руб**

**В стоимость экскурсии включено:**

- транспортное обслуживание

- экскурсия на современное экологичное производство исключительно натуральных творожных и глазированных сырков, с пробой вкусной продукции с конвейера (один вид только что изготовленного сырка, проба без ограничений)

- посещение действующей лаборатории контроля качества, с рассказом о стандартах качества молока

- музей Коровы, с дегустацией вареной сгущенки в вафельном рожке, творожных сырков, вкусным сувениром и мастер-классом по упаковке питьевого йогурта в специальном автомате.

Внимание! У вас будет возможность купить свежую продукцию завода (сырки, йогурты, творожные десерты, кисломолочную продукцию, пудинги и т.д.) **По социальной карте скидка!**

**Примечание:** приглашаем и маленьких гостей с 4х лет, но главное, чтобы они не мешали другим экскурсантам.