



Сыроварня «Грандмилк» и Завод Игристых Вин

Приглашаем в увлекательное гастрономическое путешествие, где вкус встречается с мастерством.

Секреты Сыроварни: Мастерство и Вкус

Экскурсия по цеху

Наш гид подробно расскажет о полном цикле производства сыра, от молока до созревания.

Практический мастер-класс

Вы сможете сами принять участие в создании мягкого сыра — Моцареллы. Ощутите процесс своими руками!

Дегустация и созревание

Мы покажем, как сыры зреют в идеальных, натуральных условиях, и предложим попробовать всю коллекцию на дегустации.



Важная Информация для Посетителей Сыроварни

График Экскурсий

Экскурсии на сыроварне проводятся **только по выходным**. Это позволяет нам обеспечить лучшее качество и внимание для каждой группы.

Режим Работы Цеха

В дни проведения экскурсий (суббота и воскресенье) сам сыродельный цех **не работает** для обеспечения безопасности и чистоты.



Что Вы Увидите на Сыроварне?



Современное Оборудование

Мы продемонстрируем оборудование, которое используется для производства сыра, от пастеризации до прессования.



Этапы Производства

Гид подробно объяснит, как варится сыр: от процесса закваски до получения готового продукта. (Молоко не принимаем и сыр не варим во время экскурсии).



Подробный Рассказ

Вы получите исчерпывающую информацию о технологиях, сортах сыра и наших уникальных рецептах.



Мир Волшебных Пузырьков

Хотите окунуться в удивительный мир производства вина и узнать его секреты? Мечтаете ощутить аромат праздника и разгадать тайну «игристых» пузырьков?

Захватывающее Путешествие на Минский Завод Игристых Вин



Экскурсия на Минский завод игристых вин — это именно то, что вам нужно!

Вас ждет захватывающее путешествие по производству, где вы сможете узнать все секреты создания этого роскошного и богатого напитка, познакомиться с историей его появления и насладиться вкусом изысканных игристых вин.

От винограда до элегантной бутылки — раскроем весь производственный цикл.

Завод Игристых Вин: Рай для Ценителей

Наш завод — это настоящий рай для любителей изысканных напитков. Вино имеет множество различных сортов, каждый из которых обладает своим неповторимым вкусом и ароматом.

Сырье

Тщательный отбор лучших сортов винограда.

Ферментация

Первичное брожение для создания базового вина.

Вторичное Брожение

Процесс, дающий те самые игристые пузырьки.

Созревание

Выдержка для формирования сложного букета.

Розлив

Закупоривание и финальная подготовка.

Дегустация: Откройте Свой Идеальный Вкус



В рамках экскурсии вы сможете попробовать и оценить **различные сорта вин**, а также узнать, в чем секрет именно нашего производства и неповторимости наших игристых!

- Мы поделимся уникальными технологическими особенностями, которые делают наши вина по-настоящему особенными и изысканными. Не упустите возможность окунуться в мир ароматных изысканных напитков!

Не откладывайте! Забронируйте свое приключение

Забронируйте экскурсию на завод прямо сейчас и получите незабываемые впечатления от знакомства с удивительным миром волшебных пузырьков и богатых вкусов!



Выберите Дату

Определите удобный для вас выходной день для посещения Сыроварни и Завода.



Подтвердите Бронь

Свяжитесь с нами для регистрации вашей группы или семьи на экскурсию.

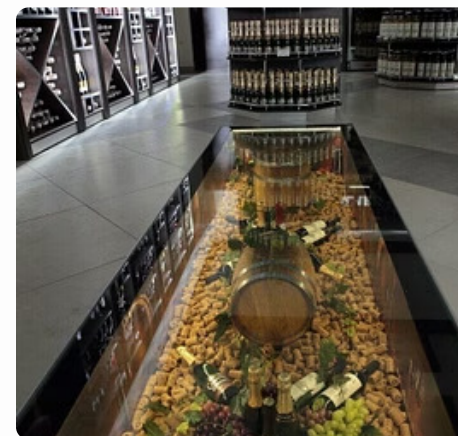


Подготовьтесь к Вкусу

Настройтесь на дегустацию лучших сыров и игристых вин!

До встречи!

Ждём вас на наших незабываемых экскурсиях!



Откройте для себя мастерство вкуса и праздник в каждой детали!