

Oferta dla grup zorganizowanych

Manufaktura czekolady Beskid Chocolate to jedyne miejsce w Polsce, w którym można zobaczyć jak powstaje rzemieślnicza czekolada z ziaren kakaowców. Nasza manufaktura znajduje się w Beskidach w Węgierskiej Górcie koło Żywca na trasie pętli beskidzkiej. Wizyta u nas to edukacja i rozrywka.

Zwiedzanie manufaktury - zobacz jak powstaje czekolada od ziarna do tabliczki

Czas trwania: ok. 30 min

Jesteście ciekawi jak powstaje nasza czekolada? Zapraszamy do odwiedzenia naszej manufaktury. Odkryj tajemnice kakao i poznaj proces produkcji prawdziwej czekolady na własne oczy!

W ramach zwiedzania uczestnicy poznają:

- odmiany kakao i sposoby jego obróbki,
- proces produkcji czekolady rzemieślniczej,
- jak smakują ziarna kakaowca - degustacja,
- rodzaje czekolady - degustacja,

Dla opiekunów wycieczek poczęstunek kawą z własnej palarni.

Warsztaty – Stwórz własną tabliczkę czekolady

Czas trwania: ok. 90 minut

Warsztaty czekoladowe podczas których uczestnicy wcielają się w rolę mistrzów czekolady - tworzą i dekorują własne tabliczki.

- dekorowanie tabliczek różnymi dodatkami,
- malowanie/dekorowanie własnego opakowania na czekoladę,
- w trakcie warsztatów poczęstunek czekoladą,
- Na koniec każdy z uczestników naszych warsztatów otrzymuje Dyplom Mistrza Czekolady oraz własnoręcznie wykonaną czekoladę!

Zwiedzanie manufaktury i degustacja czekolad single origin

Czas trwania: ok. 60 min

Podczas wizyty w naszej manufakturze pokażemy Wam proces produkcji czekolady rzemieślniczej z ziaren kakaowców. Dowiedcie się:

- Gdzie rośnie kakao i jakie są jego odmiany.
- Omówimy i pokażemy uprawę kakaowców i obróbkę ziarna kakaowca na plantacji (fermentacja i suszenie ziarna).
- Zobaczycie jak wygląda proces produkcji czekolady w naszej manufakturze
- Degustacja czekolad single origin: czekolada gorzka 100% kakao, czekolady gorzkie 70 % kakao, czekolady mleczne – typu darkmilk, czekolada biała.
- Jakie smaki i aromaty skrywa ziarno kakaowca ?
- Jak degustować czekoladę?

Zapewniamy:

- sale warsztatową mogącą pomieścić do 50 osób,
- sklep firmowy w manufakturze z kawiarnią (lody, kawy, czekolady),
- bezpłatny parking dla autokarów,
- ogródek letni.

W bezpośredniej okolicy naszej manufaktury znajdują się:

- bulwary nad Sołą - deptak spacerowy na rzeką Sołą (50m),
- punkt widokowy z panoramą na masyw Romanki, Rysianki i Lipowskiej (100m),
- schron bojowy z czasów II wojny światowej Waligóra (800m).

CENNIK:		
Zwiedzanie manufaktury	28 zł / os	0,5h
Zwiedzanie manufaktury z degustacją czekolady	65 zł / os	1 - 1,5h
Zwiedzanie manufaktury + Warsztaty czekoladowe NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE	72 zł 70 zł / os	1,5 - 2h
Warsztaty czekoladowe - zrób własną tabliczkę czekolady	44 zł / os	1 - 1,5h
Zwiedzanie manufaktury z degustacją czekolady + Warsztaty czekoladowe	109 zł 100 zł / os	2,5 - 3h

Informację i obsługa grup zorganizowanych:

Justyna Woźniak
tel. 791-288-692
e-mail: justyna@beskidchocolate.pl

Adres:

Beskid Chocolate
ul. 3 Maja 28
34-350 Węgierska Górk

