*У Вас есть уникальная возможность совместить отдых и знакомство с производством лучших шоколадных фабрик Италии, а также принять участие в мастер-классе по приготовлению кондитерских изделий и отведать неповторимую итальянскую кухню*

***Гастрономический тур***

***«Шоколадный рай» для кондитеров в Италию***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День** | **Программа** | | |
| **1 день** | Прилет в Милан. Трансфер в Турин, обзорная экскурсия (3 часа).  Трансфер в отель Antico Podere Tota Virginia 4\*. Размещение в отеле. | | |
| **2 день** | Трансфер на фабрику по производству продукции из шоколада, орехов, различных сладостей.  Обед в одном из местных ресторанов.  После обеда – дегустация вина на одной из местных виноделен.  Возвращение в отель. | | |
| **3 день** | Трансфер на кондитерское предприятие для организации мастер-класса по приготовлению тортов и пирожных из ягод, фруктов и шоколада.  Возвращение в отель. | | |
| **4 день** | Поездка в аутлет Серравале. Шоппинг. | | |
| **5 день** | Завтрак. Выселение из отеля. Трансфер в аэропорт. | | |
| ***Стоимость тура – от 1 410\* евро (минимум 5 чел. в группе)*** | | | |
| ***\*в стоимость включено:*** | | | ***\*дополнительно оплачивается:*** |
| * проживание в отеле Antico Podere Tota Virginia 4\* в номере DBL Comfort Single use на базе «завтраков» * трансферы по всей программе * трансфер из/в аэропорт Милана * русскоговорящий сопровождающий * обзорная экскурсия по Турину * переводчик во время мастер-классов | | | * авиаперелет * виза * медицинская страховка |