



Качество
Шоколадных традиций
Chocolateria Schuh

Качество Шоколадных традиций



Chocolateria Schuh

В окружении потрясающей природной красоты швейцарских Альп, в маленьком городке Интерлакен, находится одна из старейших в Швейцарии кондитерских Chocolateria Schuh.

Под известным брендом Schuh объединяются самый известный ресторан в регионе, кондитерская и самая старая шоколадная фабрика в Швейцарии. С 1819 года Schuh является синонимом старейших шоколадных традиций и высокого качества кондитерских изделий, которые до сих пор, сохраняя старинные рецепты, делаются вручную.

В ходе экскурсии мы

Посетим:

Chocolateria Schuh
Кондитерский цех
Музей шоколадной скульптуры

Познакомимся:

С историей фабрики
Процессом приготовления швейцарского шоколада с его неповторимым вкусом

Увидим:

Увлекательное шоколадное шоу
Как создаются лучшие шоколадные деликатесы
Как шоколатье Schuh делают свои знаменитые шоколадные творенья

Узнаем:

Всё об истории швейцарского шоколада
Как бобы превращаются в шоколад
Секрет уникального вкуса тающих во рту швейцарских конфет
Какие ингредиенты используются для изготовления шоколада
Что такое Гато и птифуры
Все секреты, необходимые вам для того, чтобы самим приготовить вкусное шоколадное лакомство, когда вернетесь домой

Мастер-класс

Шоколакомка

Под руководством опытного мастера вам предоставляется возможность попробовать себя в роли шоколатье
Самостоятельно изготовить плитку шоколада. Сделать шоколад вашей мечты, любой формы и вкуса. И украсить на свое усмотрение
В процессе обучения у вас будет уникальная возможность попробовать шоколад на каждом этапе его приготовления

Дегустация

Белый, молочный, темный....
Неприменно мы всё попробуем и купим!

Chocolate-Show

Незабываемое вкусное впечатление для шоколакомки!
Вы же не хотите это пропустить?

Chocolateria Schuh

В окружении потрясающей природной красоты швейцарских Альп, в маленьком городке Интерлакен, находится одна из старейших в Швейцарии кондитерских Chocolateria Schuh



С 1819 года Schuh является синонимом старейших шоколадных традиций и высокого качества кондитерских изделий, которые до сих пор, сохраняя старинные рецепты, делаются вручную



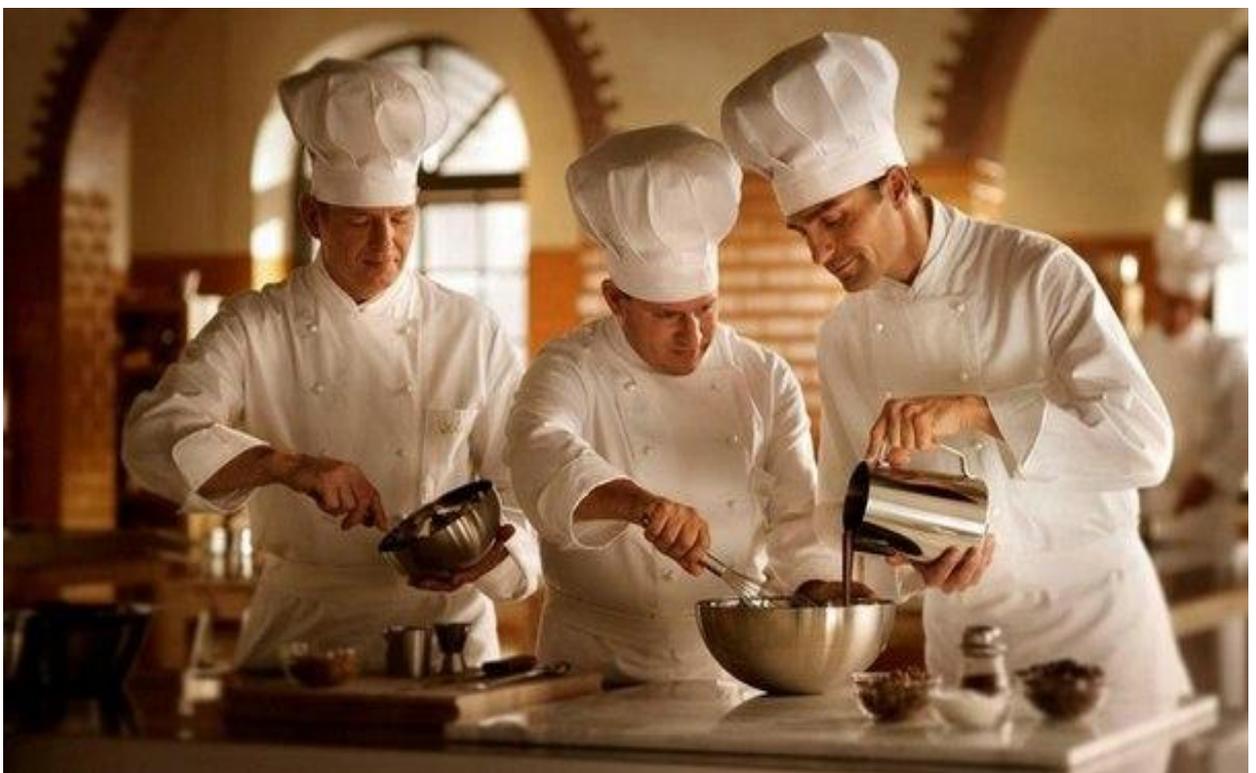
Под известным брендом Schuh объединяются самый известный ресторан в регионе



кондитерская



и самая старая шоколадная фабрика в Швейцарии



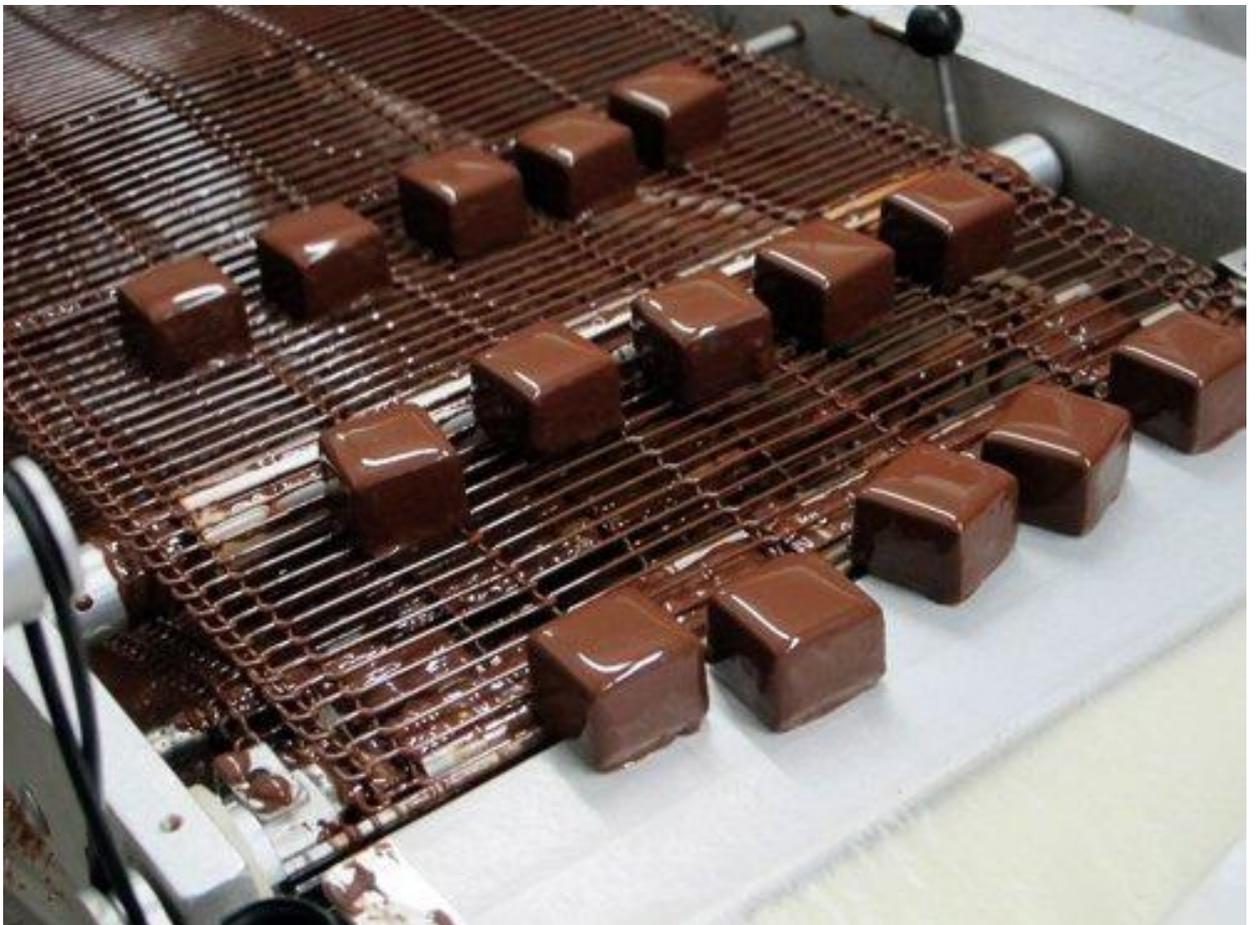
В ходе экскурсии мы

Посетим:

Chocolateria Schuh



Кондитерский цех



Музей шоколадной скульптуры



Познакомимся:

С историей фабрики



Процессом приготовления швейцарского шоколада с его неповторимым вкусом



Увидим:
Увлекательное шоколадное шоу



Как создаются лучшие шоколадные деликатесы



Как шоколатье Schuh делают свои знаменитые шоколадные творенья



Узнаем:

Всё об истории швейцарского шоколада



Как бобы превращаются в шоколад



Секрет уникального вкуса тающих во рту швейцарских конфет



Какие ингредиенты используются для изготовления шоколада



Что такое Гато и Птифуры



Узнаете Все секреты, необходимые вам для того, чтобы самим приготовить вкусное шоколадное лакомство, когда вернетесь домой



Мастер-класс

Шоколакомка

Под руководством опытного мастера вам предоставляется возможность попробовать себя в роли шоколатье



Самостоятельно изготовить плитку шоколада. Сделать шоколад вашей мечты, любой формы и вкуса. И украсить на свое усмотрение



В процессе обучения у вас будет уникальная возможность попробовать шоколад на каждом этапе его приготовления



Дегустация



Белый, темный, молочный...



Неприменно мы всё попробуем и купим!



Chocolate-Show

**Незабываемое вкусное впечатление
для шоколадомки!**

