**Jubileuszowy klient Wytwórni Lodów Prawdziwych w Olsztynie!**

**Olsztyńska Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” wystartowała na początku kwietnia br. I w ciągu pierwszych 2,5 miesiąca działalności lodziarnię odwiedziło już łącznie… 10 tys. osób! Jubileuszowa klientka zamówienie złożyła w środę 22. czerwca. W nagrodę otrzymała bon na darmowe lody.**

Wytwórnia Lodów Prawdziwych w Olsztynie mieści się przy ul. Prostej 18. To właśnie pod tym adresem serwowane są tworzone wyłącznie z naturalnych składników domowe lody, oferowane codziennie w innych smakach.

Miejsce to bez wątpienia jest jednak doskonale znane wszystkim fanom tego typu deserów, bowiem w ciągu niespełna 3 miesięcy działalności lodowych przysmaków skosztowało tu już 10 tys. osób!

Okrągłe, jubileuszowe zamówienie złożone zostało w środę 22. czerwca, a szczęśliwą klientką okazała się być Aleksandra Kamuda.

- To dla mnie bardzo duże zaskoczenie i wielka radość. Uwielbiam lody z Wytwórni za ich naturalny charakter i za to, że za każdym razem mogę spróbować nowego smaku. Nie dziwi mnie też tak duża popularność tego miejsca – do tej pory w Olsztynie brakowało lodziarni z tego typu ofertą – mówi klientka.

Pani Ola w nagrodę otrzymała od Wytwórni bon na 10 darmowych pacek lodów. I, jak zapowiada, swoim szczęściem zamierza podzielić się z przyjaciółmi, zapraszając ich na lodowe przysmaki.

Swojego entuzjazmu nie kryje też Monika Gałązka, managerka lodziarni:

- Cieszymy się, że w tak krótkim czasie udało nam się zachęcić tak wielu mieszkańców Olsztyna do zapoznania się z naszą ofertą. Jesteśmy zbudowani tym, jak dużym zainteresowaniem cieszą się nasze lody. Mamy przy tym nadzieję, że ten jubileusz to dopiero początek, a na koniec sezonu będziemy mogli pochwalić się 30 tys. zadowolonych klientów – zauważa.

Pierwsza Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” powstała w ubiegłym roku w Białymstoku. Obecnie w całym kraju funkcjonuje już 10 tego typu lodziarni.

Serwowane w nich lodowe przysmaki tworzone są na bazie znalezionego na strychu przepisu babci na domowe lody. Do ich produkcji stosuje się wyłącznie naturalne składniki – świeże i „swojskie” mleko, jajka, śmietana oraz warzywa i owoce z ekologicznych hodowli. Do tego dochodzą liczne dodatki, jak chociażby brazylijskie kakao czy holenderska czekolada.

W konsekwencji w ofercie lodziarni codziennie znajdują się trzy podstawowe smaki lodów: śmietankowy, czekoladowy i truskawkowy, a także dwie, zmieniające się każdego dnia propozycje – lód mleczny i sorbet. Do tej pory w Olsztynie można było skosztować m. in. lodów o smaku mascarpone z bezą i malinami, biszkoptu z karmelem, sernika, zielonej herbaty z brzoskwiniami czy awokado z truskawkami.