**Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” zdobywa rynek i podniebienia smakoszy**

**Kiedy dwa lata temu powstała w Białymstoku pierwsza Wytwórnia Lodów Prawdziwych „U Lodziarzy” właściciele po cichu liczyli na sukces, ale nie spodziewali się, że nadejdzie on tak szybko i na taką skalę. W poprzednim sezonie w całej Polsce funkcjonowało 13 lodziarni pod tym szyldem. W tym, franczyzowa sieć planuje otworzyć kilkanaście kolejnych lokali, gdzie serwowane będą desery na bazie tradycyjnej, przedwojennej receptury.**

Lody z Wytwórni „U Lodziarzy” wszędzie gdzie funkcjonują, cieszą się niesłabnącą popularnością, a niepowtarzalne i zaskakujące smaki przyciągają miłośników lodowych fantazji.

Pierwszy lokal został otwarty dokładnie dwa lata temu w Białymstoku i był to „strzał w dziesiątkę” pod każdym względem. Desery od razu zyskały wielu miłośników. Lato 2015 roku było dla Wytwórni jednym wielkim sukcesem, zwieńczonym zdobyciem tytułu najlepszej lodziarni w mieście.

*- Zachęceni serdecznym przyjęciem ze strony konsumentów postanowiliśmy stworzyć sieć franczyzową. Od tego czasu lista naszych lodziarni systematycznie się powiększa – przyznaje Aleksandra Szarkowska, manager Wytwórni Lodów Prawdziwych „U Lodziarzy”.*

Kolejne punkty powstawały kolejno w Augustowie, Łomży, Suwałkach, Ełku, Białymstoku - w Atrium Biała i galerii Alfa. W ubiegłym roku w Trójmieście otworzyły się aż trzy w: Gdyni, Rumi i Gdańsku. W międzyczasie zaś do sieci dołączały kolejne - w Olsztynie, Żarach, Białej Podlaskiej.

*- W tym roku zaplanowano otwarcia kolejnych lodziarni. Ile finalnie ich powstanie trudno przewidzieć, ponieważ wciąż prowadzimy rozmowy z zainteresowanymi nawiązaniem współpracy przedsiębiorcami. Na pewno w tym sezonie przybędzie minimum 20 nowych punktów – dodaje przedstawicielka sieci.*

Nowe Wytwórnie „U Lodziarzy” będzie można od tego sezonu spotkać m.in. w Kazimierzu Dolnym, Wysokiem Mazowieckim, Supraślu, Stalowej Woli, Lęborku, Wasilkowie, Sławnie, Skawinie, Katowicach, Iławie, Jaworznie. Dodatkowo zaś powstaną trzy lodziarnie w Krakowie i tyle samo w Stolicy. Część spośród nich miała już swoją inaugurację podczas niedawnej Majówki, inne natomiast ruszą dosłownie lada chwila.

*- Wierzymy, że nowopowstające lodziarnie powtórzą sukces tych, dotychczas działających. Mamy nadzieję, że również i tam klienci rozsmakują się naszymi niepowtarzalnymi lodowymi specjałami – przyznaje przedstawicielka marki.*

To, co niezmiennie wyróżnia lody z Wytwórni to wspomniana oryginalna, polska receptura ich przygotowywania, która powstała w okresie międzywojennym. Dzięki wykorzystaniu odpowiedniej technologii, twórcom lodziarni udało się odtworzyć ich smak i konsystencję.

Wytwórnia Lodów Prawdziwych ogromny nacisk kładzie na jakość i staranny dobór składników, wykorzystywanych do produkcji lodowych pyszności. Są to wyłącznie produkty naturalne: świeże owoce, warzywa, a przede wszystkim mleko. Nie może być ono pasteryzowane, ani modyfikowane. Właściciele lodziarni współpracują z gospodarstwami ekologicznymi, które każdego dnia dostarczają świeże surowce do wytwarzania lodów.

Dodatki stosowane do przyrządzania nowych smaków są precyzyjnie wyselekcjonowane i pochodzą z całego świata. Przykładem może być oryginalna, brazylijska kawa i kakao czy belgijska czekolada.

Co ciekawe, w codziennej sprzedaży znajdują się trzy tradycyjne smaki – truskawkowy, czekoladowy i śmietankowy. Ale to nie wszystko. Każdego dnia lodziarnia zaskakuje swoich klientów oferując dwie niepowtarzalne propozycje – jeden smak na bazie mleka oraz sorbet. Każdy, kto choć raz próbował tych lodów nie będzie więc zdziwiony lodami o smaku marchewkowym, fasolowym, szpinakowym, ogórkowym, rabarbaru czy chałwy.