**Ruszyła Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”**

**Niespotykane połączenia smaków, obfite porcje nakładane specjalną „packą”, wyłącznie naturalne składniki wykorzystywane do ich stworzenia, a przede wszystkim sprawdzona, oryginalna, polska receptura, stworzona w okresie międzywojennym. Mowa o lodach – ale nie pierwszych z brzegu - wytwarzanych w jedynej na Pomorzu lodziarni należącej do sieci Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”, która rozpoczęła działalność 19 maja w Gdyni.**

Pomysł na uruchomienie lodziarni oferującej niepowtarzalne lody bazujące na sprawdzonym przepisie znalezionym przypadkowo na strychu „przywędrował” na Pomorze aż... z Podlasia. A konkretnie z Białegostoku.

Dzięki wykorzystaniu odpowiedniej technologii, twórcom lodziarni udało się odtworzyć ich smak i konsystencję, uruchamiając zarazem produkcję na większą skalę. Tam właśnie, w ubiegłym roku powstała pierwsza lodziarnia pod szyldem „u Lodziarzy”. Po niewątpliwym sukcesie pierwszego lokalu wkrótce powstał kolejny, w Augustowie. Dziś sieć liczy już kilkanaście punktów, które działają w największych miastach Polski. I wciąż otwierane są kolejne, bo wszędzie gdzie się pojawiają, lody prawdziwe dosłownie szturmem zdobywają popularność wśród klientów.

Wytwórnia zwraca uwagę swoim wystrojem i aranżacją wnętrza – starannie zaprojektowanym – z nienagannie dobranymi i estetycznymi dodatkami. Jednak nie w wyglądzie tkwi źródło sukcesu, jaki osiągnęły dotychczas funkcjonujące na rynku lodziarnie.

*- Naszą najmocniejszą stroną są oczywiście… lody.* Przyznaje Maciej Siniło, współwłaściciel gdyńskiej Wytwórni. - *Nasi klienci codziennie będą mieli do wyboru dwa nowe, niepowtarzalne smaki. W tym jeden orzeźwiający sorbet i jeden nowy przysmak stworzony na bazie mleka.*

Co ważne, w lodziarni nie ma liczącego kilkanaście czy kilkadziesiąt pozycji menu. Zamiast tego są wspomniane dwa „Smaki dnia” oraz trzy standardowe, tradycyjne wyroby: czekoladowy, truskawkowy i śmietankowy. *- Mówiąc o smakach dnia nie można przejść obojętnie wobec naszych kompozycji. A te, są czasami bardzo zaskakujące i fantazyjne. Na porządku dziennym będą zatem lody marchewkowe, fasolowe, szpinakowe, mojito, rabarbar czy chałwa...*

Istotne przy tym są składniki, z których wytwarzane są desery. To naturalne i świeże owoce oraz warzywa, a przede wszystkim mleko – niepasteryzowane, naturalne. Ważne są również dodatki stosowane do przyrządzania nowych smaków, które trafiają do lodziarni w zasadzie z… całego świata. To precyzyjnie wyselekcjonowane komponenty, jak oryginalna, brazylijska kawa i kakao czy belgijska czekolada.

*- Mamy też dobrą wiadomość dla wszystkich osób, które nie przyswajają glutenu. A wiemy, że to zjawisko przyjmuje coraz większą skalę. Lody z Wytwórni są serwowane również w specjalnych, bezpiecznych, bezglutenowych wafelkach – podkreśla.*

Codziennie wieczorem na profilu lodziarni na portalu facebook można znaleźć aktualną informację na temat smaków przygotowanych na kolejny dzień. *- Lody są przygotowywane codziennie, zwykle nocą i nad ranem, tak aby już od wczesnych godzin porannych można było zaoferować świeże, aromatyczne i nieprzetworzone produkty.*

Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” znajduje się w Gdyni, przy ulicy Świętojańskiej 100 Pracuje codziennie w godzinach od 9.00 do 21.00.