**Lodziarze zapraszają na kawę!**

**W tym sezonie w Wytwórni Lodów Polskich „u Lodziarzy” zjemy nie tylko prawdziwe, naturalne lody – klienci skosztują także świeżo palonej kawy. Na najmłodszych fanów zimnych deserów czeka natomiast spełnienie ich marzeń – kilka smaków w jednym waflu!**

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” rozpoczyna sezon nowymi otwarciami. Lodziarnie oferujące tradycyjne desery spotkamy m.in. w Poznaniu, Warszawie, Gdyni czy Giżycku. W sumie na mapie kraju pojawi się kilkanaście kolejnych punktów. Klienci będą mogli spróbować tam nie tylko nietypowych smaków lodów, ale także napić się wysokiej jakości kawy.

– Tej wiosny chcemy zaproponować naszym gościom dwie wyjątkowe mieszanki kaw, stworzone specjalnie na potrzeby naszej Wytwórni – mówi Magdalena Kwiatkowska, manager rozwoju sieci. – Są to świeżo palone, aromatyczne kawy, o lekko orzechowych lub korzennych nutach. Ciepłe, pobudzające napoje to naszym zdaniem idealny dodatek do orzeźwiających deserów.

Lodziarze nie zapomnieli także o swoich najmłodszych klientach. Specjalnie z myślą o nich przygotowali deser, na który czekał chyba każdy mały fan lodów.

*– Maluchy często nie mogą podjąć decyzji, na co mają akurat ochotę. Postanowiliśmy nieco ułatwić im zadanie. Deser Junior składa się z malutkich gałeczek lodów, umieszczonych w jednym waflu. Dzięki temu rozwiązaniu łakomczuchy mogą za jednym zamachem spróbować kilku smaków – tłumaczy Magdalena Kwiatkowska.*

Jeśli już o smakach mowa, to prace nad nowymi recepturami trwały w Wytwórni już od jesieni. Do tej pory mieliśmy już okazję jeść lody o smaku sera korycińskiego, Żubrówki czy sękacza.

*–Tego lata zaskoczymy naszych klientów kolejnymi, kreatywnymi propozycjami. Wśród nich znajdzie się coś dla koneserów nietypowych połączeń, mniej lub bardziej tradycyjnych sorbetów oraz okraszona alkoholem propozycja tylko dla dorosłych. Na razie nie chcemy jednak zdradzać żadnych szczegółów. Smaki to zawsze nasza słodka tajemnica – podsumowuje Magdalena Kwiatkowska.*