

VILA BIANCA VABI

NA POSEBNA, DRUGAČNA DOŽIVETJA



Predstavljamo vam naše pakete degustacijskih doživetij v Vili Bianca, ki vam obljublajo nepozabne trenutke polne raziskovanja, kulinaričnih užitkov in edinstvenih doživetij. Naši skrbno izbrani paketi so zasnovani tako, da vam ponudijo edinstven vpogled v svet lokalnih specialitet in obrti, ki so plod tradicije, predanosti in inovativnosti.

Vsako od teh doživetij v Vili Bianca je zasnovano tako, da združi učenje, zabavo in nepozabne trenutke. Naš cilj je, da vsak obiskovalec odide bogatejši za nova znanja, nepozabne okuse in edinstvene spomine. Vabimo vas, da izberete svoje doživetje in dovolite, da vas popeljemo na nepozabno potovanje, kjer boste odkrivali skrite zaklade Šaleške doline.

Za rezervacije, informacije in ponudbo smo dosegljivi na turizem@velenje.si ali telefonsko številko 03 896 17 15.

Dobrodošli v Šaleški dolini.

INFORMACIJE IN REZERVACIJE:
ZAVOD ZA TURIZEM ŠALEŠKE DOLINE
STARI TRG 3, SI3320 VELENJE
E: TURIZEM@VELENJE.SI
T: 03 896 18 64

ČEBELARSTVO ČANČ

Medeno doživetje

Franc in Anica Čanč na Plešivcu vodita čebelarstvo z najdaljšo tradicijo v Šaleški dolini. Franc neguje čebele že vse življenje in mojstrsko pridobiva sadove njihovega dela. Zaveda se blagodejnosti čebeljih pridelkov, še bolj pa pomembne vloge čebel v naravi.

Na obisku v Vili Bianca boste lahko prisluhnili zgodbi o čebelarstvu Čanč, ki se ponaša z dolgoletno tradicijo, saj segajo začetki čebelarjenja v davno leto 1903. Danes pri njih čebelari že tretja generacija. Po številu čebeljih družin se uvrščajo med srednja čebelarstva v Sloveniji.

Med izdelki, ki so lahko tudi pristno, okusno in lično darilo, kraljuje peneča medica, ki je bila v Sloveniji prvič izdelana in predstavljena leta 2005. Zanj je bilo Čebelarstvo Čanč nagrajeno z zlato medaljo 2020 in z mednarodno zlato medaljo v New Yorku leta 2020. Priljubljeni pa so tudi kremni med, apimix, cvetni prah, medeno satje, medeno žganje, voščeni izdelki in drugi ročno izdelani spominki iz naravnih materialov visoke kakovosti.

TRAJANJE:

cca 1 uro (po dogovoru)

POTEK:

- Sprejem v Vili Bianca, pijača dobrodošlice.
- Predstavitev Čebelarstva Čanč.
- Degustacija medenih pijač ter cvetličnega, gozdnega in kostanjevega medu.

Cena na osebo: 10,00 EUR



INFORMACIJE IN REZERVACIJE:
ZAVOD ZA TURIZEM ŠALEŠKE DOLINE
STARI TRG 3, SI3320 VELENJE
E: TURIZEM@VELENJE.SI
T: 03 896 18 64

ČOKOLADNICA LUCIFER

Obstaja raj, kjer vsak dan zadiši po sveži čokoladi. Ljubitelji čokolade boste brez dvoma ugodili vsem vašim čutom.

Iz prvih ročno izdelanih čokoladnih pralinejev je zrasla pravljica čokoladnica s trgovino in kavarno v Velenju. Ročno izdelani pralineji, vražje dobre tortice, čokoladne tablice, vroča čokolada in čokoladni namazi so prava ideja za sladko razvedritev.

Začetki blagovne znamke Lucifer Chocolate segajo v leto 2007, ko sta ljubezen do čokolade in želja po unikatnih poslasticah prerasla ljubiteljsko dejavnost, ki je že precej časa navduševala ustanovitelja in idejnega vodjo podjetja Luča Žganka. Odličnost in izvirnost njegovih izdelkov so takrat že dobro poznali v lokalnem okolju, a se je navdušenje kmalu prelilo čez robove Velenjske kotline.

Kar boste okusili, so izdelki najkakovostnejšega kakava in kulinarčne domišljije. V okviru slovenskega festivala čokolade so izdelki Lucifer prejeli prvo nagrado v kategoriji Najbolj inovativen čokoladni izdelek. Posladkajte se, saj veste, kako pravijo "Čokolada dokazano spodbuja občutek zadovoljstva in sreče, zato si jo privoščite brez kančka slabe vesti."

TRAJANJE:

cca 1 uro (po dogovoru)

POTEK:

- Sprejem v Vili Bianca, pijača dobrodošlice.
- Predstavitve Čokoladnice Lucifer.
- Degustacija čokoladnih izdelkov.

Cena na osebo: 10,00 EUR



INFORMACIJE IN REZERVACIJE:
ZAVOD ZA TURIZEM ŠALEŠKE DOLINE
STARI TRG 3, SI3320 VELENJE
E: TURIZEM@VELENJE.SI
T: 03 896 18 64

PIVOVARNA SKUBEER

Šaleška kraft pivovarna

Pivovarna Skubeer je odprla vrata konec poletja 2018. Njeni začetki segajo v leto 2014, ko so v garaži zvarili prvo domače pivo. Prvo je bilo sicer iz »piksne«, ampak takoj za tem smo prešli na »All Grain« metodo, ki jo uporabljajo še danes.

Da bi imeli popolni nadzor in ustvarili pivo z osebnim karakterjem, so spoznavali in ustvarjali različne kombinacije ječmenov in hmeljev. V slabih štirih letih »garažnega pivovarjenja« je tako nastalo veliko število različnih piv. V začetku letošnjega leta so njihova piva dobila tisto »tapravo« zaključno podobo in aromo. Tako je nastalo pet različnih piv, ki jih ponujajo danes.

Trenutna kapaciteta pivovarne je približno 4.000 litrov na mesec. Najpomembnejša pa je kvaliteta piva.

Piva ne pijemo zgolj zaradi žeje, temveč zaradi izkušnje in pestrega izbora okusov, česar v njihovih pivih sigurno ne manjka. Osredotočili so se predvsem na stil IPA (Te6, 4Picnic, ManGo2Tango), Pale Ale (3RO) in Stout (1st Hajer).

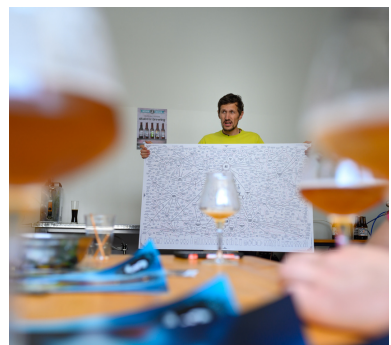
TRAJANJE:

cca 1 uro (po dogovoru)

POTEK:

- Sprejem v Vili Bianca.
- Predstavitve Pivovarne Skubeer.
- Degustacija izbranih treh piv.

Cena na osebo: 10,00 EUR



INFORMACIJE IN REZERVACIJE:
ZAVOD ZA TURIZEM ŠALEŠKE DOLINE
STARI TRG 3, SI3320 VELENJE
E: TURIZEM@VELENJE.SI
T: 03 896 18 64