

БИО-ХУТОР ПЕТРОВСКИЙ

ПЕРВЫЙ НА ЮГЕ РОССИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

2010 - год основания компании



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Мы то, что едим

Именно поэтому миссия «Био-Хутор Петровский» - производить чистую органическую продукцию по доступным ценам. Это дает возможность тысячам российских семей питаться здоровой продукцией.

ОРГАНИК



ORGANIC

Философия качества

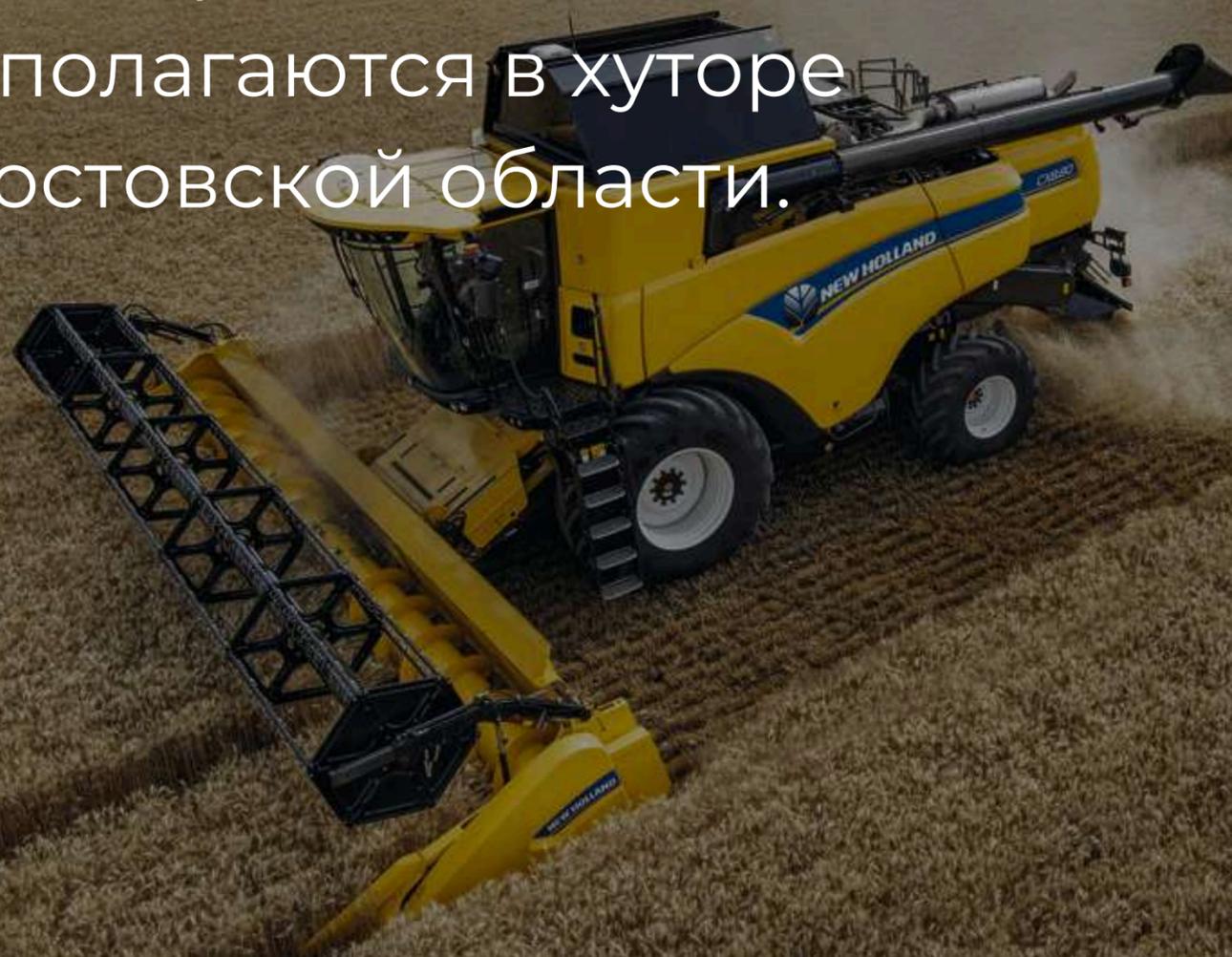
Подавляющее большинство продуктов питания – результат интенсивных технологий. «Био-Хутор» выбрал в качестве производственной стратегии полный отказ от использования агрохимии, которая накапливается в почве, растениях и отрицательно влияет на здоровье людей.



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Полный цикл

от поля до упаковки готового продукта. Поля и производственные площадки располагаются в хуторе Петровском Ростовской области.



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Безопасность

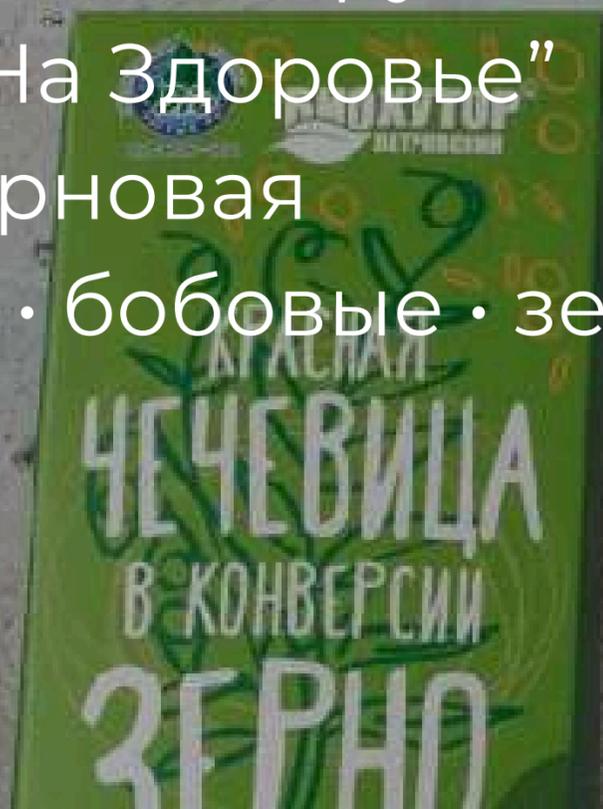
На первом месте для нас стоит качество и безопасность. Это достигается за счет применения технологий органического земледелия, а также контроля на всех этапах производства: от отбора собственного семенного материала и выращивания культур до упаковки готовой продукции.



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Ассортимент - свыше 60 наименований органической продукции

- хлеб и сухари «Тонус» из пророщенных злаков
- ремесленный хлеб из русской печи «Подовый»
- ржаной хлеб «На Здоровье»
- мука цельнозерновая
- крупы • хлопья • бобовые • зерно • яйцо



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Польза

Органические злаки содержат в среднем на 10-50% больше витаминов, минералов и прочих питательных веществ по сравнению с продуктами, произведенными по модернизированным технологиям.



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

СЕЛЬСКИЕ ТУРЫ “ОТ ЗЕРНА К ХЛЕБУ”

Для знакомства с принципами органического земледелия и брендом “Био-Хутор” мы запустили направление агротуризма.



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Сельский туризм

Туристов ждет погружение в фермерскую жизнь в хуторе Петровском. У гостей есть уникальная возможность познакомиться с полным циклом производства ремесленного хлеба и полезных злаков, увидеть бескрайние поля, своими руками сделать хлеб, который на лопате отправится в русскую печь, снять с десяток красивых кадров в стиле деревенской эстетики. Незабываемый опыт единения с природой и возврата к истокам.



ЕЖЕГОДНО В ПОСЛЕДНЮЮ СУББОТУ ЛЕТА
ПРОВЕДЕНО 3 ФЕСТИВАЛЯ (2021, 2022, 2023 ГГ)

Хутор арест

Фестиваль сельского
туризма и гастрономии



ХУТОР ФЕСТ- уникальный формат мероприятия сельского туризма для Ростовской области и страны. Это настоящий сельский праздник: живой, яркий, душевный!

**Хутор
Фест**

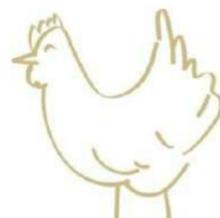
Фестиваль сельского туризма и гастрономии



Хутор Фест

Фестиваль сельского
туризма и гастрономии

Наша миссия - создать
узнаваемое ежегодное
мероприятие для
думающих, осознанных
людей, заинтересованных в
правильном питании и
активном отдыхе.





**Больше узнать о
Био-Хуторе
можно на сайте**

WWW.BIOPHUTOR.RU

**ИЛИ ПРИЕЗЖАЙТЕ
К НАМ В ГОСТИ!**

ЭКСКУРСИЯ “ОТ ЗЕРНА К ХЛЕБУ”

“БИО-ХУТОР ПЕТРОВСКИЙ”
ПЕРВЫЙ НА ЮГЕ РОССИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ



БИОХУТОР
ПЕТРОВСКИЙ

Приглашаем стать сельским туристом!

Вы сможете увидеть, где и как рождается самая чистая органическая еда. Уединитесь в медитативной тишине села. Насладитесь красотой природы Донского края.

Съедите свежий хлеб, сделанный своими руками и выпеченный в дровяной печи. Узнаете, чем полба отличается от пшеницы, а также попробуете хлеб без муки и дрожжей. Увидите, как делают полезные крупы и муку. Соберете яйца на органической птицеферме.

БИО-ХУТОР ЭТО:



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ
ПРОИЗВОДСТВА

от поля до упаковки
готового продукта

2010 – год основания компании

СВЫШЕ 100 ВИДОВ
ПРОДУКЦИИ

Хлеб, мука, зерно,
крупы, хлопья, яйцо

УНИКАЛЬНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ И
ПРОДУКТЫ

Органическое земледелие
без агрохимии.

Уникальные продукты:
хлеб без муки и дрожжей,
черная чечевица и т.д.

Описание экскурсии

ЧТО ЖДЕТ СЕЛЬСКИХ ТУРИСТОВ В “БИО-ХУТОРЕ”: [➔](#)

1. ПОЛЕ

Первой точкой маршрута станут органические поля Био-Хутора. Здесь можно увидеть как растут южные зерновые культуры: полба, спельта, рожь, лён, чечевица и другие полезные злаки. Сельские туристы узнают чем полба отличается от пшеницы, почему органическая продукция полезнее обычной.

Любители больших машин точно оценят наш автопарк: мощные тракторы и комбайны, в которые можно забраться и всё рассмотреть.

2. АМБАР

A close-up photograph of a person's hands holding a large amount of golden grain, likely wheat or barley. The grain is falling in a thick stream, creating a sense of abundance and movement. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor storage facility like a grain elevator or silo.

После уборки в поле зерно отправляется на хранение в амбар. Вы увидите в прямом смысле горы зерна. В богатый урожай можно запустить руки, при желании поработать лопатой или сделать крутые селфи.

3. ПРОИЗВОДСТВО

Вы сможете увидеть процесс превращения зерна в цельнозерновую муку, познакомитесь с машинами для калибровки зерна, узнаете, как происходит отбор зерна для проращивания или изготовления крупы. Этот этап производства действительно интересен и, мы надеемся, он увлечёт и вас!

4. ХЛЕБ



Вы не только узнаете, как делают полезный органический хлеб, но и примете участие в ремесленном мастер-классе по выпечке хлеба в дровяной печи. Горячим и ароматным его можно съесть сразу после выпечки. Мы расскажем, почему закваску называют "дикими дрожжами", как в Био-Хуторе делают хлеб без добавления муки. Вы также сможете попробовать различные виды хлеба, которые мы печём каждый день для тысяч наших покупателей по всей стране.



**Вы примете участие в
ремесленном мастер-классе
по выпечке хлеба**

5. ЯЙЦО



Финальной точкой экскурсии станет прогулка по птицеферме. Здесь курочки находятся на свободном выгуле. По желанию можно принять участие в сборе яиц, а также провести фотосессию.

Проводим экскурсии с понедельника по субботу, по предварительной записи:

- через сайт www.biohutor.ru ,
- по почте info@biohutor.ru,
- WhatsApp +7 906 425-05-50 (Наталья).

Принимаем группы до 50 человек. Стоимость зависит от размера группы: от 460 до 900 руб. с человека (чем больше человек, тем ниже стоимость).

Экскурсия может быть адаптирована под запрос группы. Также возможен вариант экскурсии с элементами сельского квеста, тимбилдинга.

В стоимость экскурсии входит: полное экскурсионное сопровождение, участие в ремесленном мастер-классе по изготовлению хлеба в дровяной печи, чаепитие, дегустация органического хлеба.

По желанию можно купить органическую продукцию "Био-Хутор" на предприятии.

КОНТАКТЫ

Оставить заявку или задать вопрос
можно через сайт:

<https://biohutor.ru/tourism>



**До встречи в
Био-Хуторе!**

WWW.BIOHUTOR.RU

