**Jubilejní výročí Muzea Olomouckých tvarůžků přivábilo zástupy návštěvníků**

Loštice, 24. června 2024 – **Jediné muzeum svého druhu v Česko slavilo kulaté výročí a stálo to za to.** **Na Den otevřených dveří v rámci 10. výročí založení Muzea Olomouckých tvarůžků dorazilo téměř 500 návštěvníků.**

Poznat bohatou historii i současnost výroby Olomouckých tvarůžků, které se v Lošticích vyrábějí od roku 1876, si nenechaly ujít všechny generace návštěvníků. *„Velmi nás potěšilo, že Olomoucké tvarůžky a jejich příběh jsou stále větším tahákem nejen pro obyvatele Olomouckého kraje, ale i zástupce dalších regionů z celé České republiky,“* uvedl **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce Olomouckých tvarůžků.**

Den otevřených dveří v Muzeu Olomouckých tvarůžků nabídl velkým i malým návštěvníkům vstup zdarma, komentované prohlídky, stanoviště pro děti, doprovodný program a samozřejmě ochutnávky tvarůžků i dalších tvarůžkových specialit.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A.W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A.W. spol. s r.o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A.W. spol. s r.o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takž se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)