

	<p>Tárgyak: Az év fagyaltja - Sacher</p> <p>Intézmény: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Gyűjtemények: Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)</p> <p>Leltári szám: AF_Adt(11_2016)_2</p>
--	---

Leírás

A sacher fagyalt, a hagyományos bécsi zacher torta ízeit hivatott fagyalt formájában megjeleníteni, és kényeztetni ízlelőbimbóinkat.

Tejes alapú, hagyományos alapanyagokkal – tej, tojás, tejszín – és belga csokoládéval készült, krémes állagú fagyalt, melyet áztatott sacher piskóta darabokkal és házi baracklekvárral variegálnak.

Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír, színes nyomat

Méretek:

9 cm x 6 cm

Események

Készítés	mikor	2009
	ki	Tóth Cukrászda (Dunaföldvár)
	hol	Irinyi János utca 2. (Dunaföldvár)
Felvétel készítése	mikor	2009
	ki	
	hol	

Kulcsszavak

- az év fagyaltja
- csokoládé
- fagyalt

- piskóta
- torta
- édesség
- őszibarack