

	<p>Object: Az év fagyaltja - MÁLNA FAGYLALT VÖRÖSBOR ESSZENCIÁVAL</p> <p>Museum: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Collection: Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)</p> <p>Inventory number: AF_Adt(11_2016)_6</p>
--	---

Description

Teljesen kézműves technológiával készült, igazi hagyományos vizes alapú – de tejszínt is tartalmazó gyümölcsfagyalt málnavelőből, melyet kitűnő szekszárdi merlot vörösbörből párolt boresszenciával variegálnak.

A párlás alatt a bor alkoholtartalma elpárolog, gyermekek is bátran fogyaszthatják!

Basic data

Material/Technique: Papír, színes nyomat
Measurements: 9 cm x 6 cm

Events

Created	When	2013
	Who	Damniczki Cukrászda (Székesfehérvár)
	Where	Távírda utca 2 (Székesfehérvár)

Keywords

- Candy
- Ice cream
- Raspberry
- Red wine
- Wine
- az év fagyaltja

- merlot