

| | |
|---------------|---|
| Tárgyak: | Az év fagylaltja - MÁLNA FAGYLALT VÖRÖSBOR ESSZENCIÁVAL |
| Intézmény: | Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49 |
| Gyűjtemények: | Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF) |
| Leltári szám: | AF_Adt(11_2016)_6 |

Leírás

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

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

Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír, színes nyomat

Méretetek:

9 cm x 6 cm

Események

| | | |
|----------|-------|--------------------------------------|
| Készítés | mikor | 2013 |
| | ki | Damniczki Cukrászda (Székesfehérvár) |
| | hol | Távírda utca 2 (Székesfehérvár) |

Kulcsszavak

- az év fagylaltja
- bor
- fagylalt
- merlot
- málna
- vörösbor
- édesség