

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.  
Tel./Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## Év Fagylaltja verseny 2017.

### Sajtóközlemény

**A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete 2017-ben Szegeden a Virág Cukrászdában tartotta meg a jubileumi huszadik Év Fagylaltja versenyt.**

**A verseny célja a hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése.**

Az Év Fagylaltja versenyre 95 fagylalt nevezett. Idén kötelező íz nem volt, semmi nem szabott határt a versenyzők kreativitásának.

Az Év Fagylaltja versenyen fagylaltjait három kategóriában tizenöt fős szakmai és hat fős Közönség zsűri pontozta.

**A szakmai zsűriben neves cukrászmesterek értékelték a fagylaltokat, míg a Közönség zsűri tagjai voltak:**

- Tarján Zsófia - a közkedvelt szegedi Honeybeast együttes énekese
- Risztov Éva – olimpiai bajnok úszó
- Czippán Anett – televíziós műsorvezető
- Marko Krivokapic - a Pick Szeged kézilabdacsapat másodedzője
- Suhajda Krisztián - borász
- Dr. Munz Károly ügyvéd, gasztronómus és barista

A rendezvény folyamán zenés szórakoztató programok, kedvezményes fagylalt kóstolók várták a vendégeket. Az eredményhirdetést követően koncertet adott **Tarján Zsófia**, a Honeybeast együttes énekese. A koncert után a látogatók 100 Ft/gombóc áron kóstolhatták meg a versenyre nevezett fagylaltkülönlegességeket.

### VERSENYEREDMÉNYEK:

**„I.” kategória: cukrászdák, kézműves fagylaltozók versenye**

*Ebbe a kategóriába olyan kézműves fagylaltokkal lehetett nevezni, ami **természetes alap- és járulékos anyagokkal, tejes fagylaltok esetében főzött alappal, és kizárólag saját készítésű öntetekkel, pasztákkal, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva** készülnek.*

- Aranyérmes és egyben az ÉV FAGYLALTJA vándorkupa győztese: **Mascarpones túrókrém sós karamellel - Eszenyi Ferenc (Centrum Fagyizó, Balmazújváros)**
- Ezüstérmes: **A napfény íze – Varga Tamás (Amaretto Fagyizó, Balatonalmádi)**
- Bronzérmes: **Azték arany – Tóth Norbert (Tóth Cukrászda, Dunaföldvár)**



SÜTICHEF  
WWW.SUTICHEF.HU

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.  
Tel./Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## „II.” kategória: alapanyaggyártók, -forgalmazók versenye

- Arany: Krémsajt fagylalt sós-tejkaramellával és sült almával – Andok Tamás (Nectar Kft., Budaörs)
- Ezüst: Ikrényi mézes napsugár fagylalt – Nits Bence (Tutti Élelmiszeripari Kft., Rábapatona)
- Bronz: Mézes krémes feketeribizlivel – Hajdu Zoltán (KEN Carpathia Kft., Budapest)

## „M” kategória: „Mentes” fagylalt, azaz „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagylalt” kategória, szabadon választott ízben.

- Arany: Paleo feketeribizli fagylalt – Erdélyi Balázs (Frer Cukrászda, Budapest)
- Ezüst: Banános málna – Kirschner Zoltán (Gelato Italiano Kft., Környe)
- Bronz: Sós piskóta pirított magvakkal – Eszenyi Ferenc (Centrum Fagyizó, Balmazújváros)

## Kézműves Fagylalt Nívódíj győztese:

- Eszenyi Ferenc (Centrum Fagyizó, Balmazújváros)

## Közönségdíjas:

- Barackos túrós pite fagylalt – Csap Szabolcs (Andretti Cukrászda, Budaörs)

## „I Love SZEGED” díjas fagylalt:

- Narancsos-bazsalikom csokoládé – Jóri-Hegedűs Szilvia (Diamante Fagyizó, Sósút)



SÜTICHEF  
WWW.SUTICHEF.HU