

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.  
Tel. / Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## Sajtómeghívó

### Év Fagylaltja Verseny 2020.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete – rendhagyó módon - idén is megszervezte az Év Fagylaltja versenyt.

A verseny célja a klasszikus és hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése. A versenyfagylaltok csak természetes alap és járulékos anyagokkal készülnek. A versenyfagylaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők.

Idén két fordulóban versenyeztek az indulók, régiós elődöntők után a döntőbe jutott fagylaltokat az ipartestület tanműhelyben kell helyben fagyasztaniuk a versenyzőknek.

**Az országos döntőt követően ünnepélyes díjátadót és sajtótájékoztatót tartunk, melyre tisztelettel meghívjuk Önöket.**

**A díjátadó és sajtótájékoztató helyszíne: Zila Kávéház-Krisztina Cukrászda (1183 Budapest Üllői út 452.).**

**Időpontja: 2020. július 7. (kedd) 15:00 óra**

A döntős és díjnyertes fagylaltok a sajtótájékoztatót követően megkóstolhatók a sajtó képviselői számára. A kézműves kategória döntős fagylaltjai mellett a céges kategória 19 fagylaltja is kóstolható lesz.

#### Döntős fagylaltok:

- Mámoros málna
- Zöldcitrom egy csipetnyi mentával
- Mámoros fűgés csoki
- Tonka-mogyoró Affogato
- Passió-karamell
- Törökmézes vanília
- Szőke Tündér
- Órült szezám
- Arany dió / NOCE D'ORO
- Modena Kincse
- Narancsos kávé
- Alföldi angyalbögyörő
- Vidróczki



A nagyközönség ezen a napon 17:00 órától kóstolhatja a fagylaltokat a Zila Kávéházban 250 Ft/adag kedvezményes áron.

**Sajtó regisztráció 2020.07.06. 17:00 óráig: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)**

Bővebb információ: Selmeczi László +36 70 977 0050, Erdélyi Balázs +36 30 549 4000, Pécsváradi Aliz: +36 30 641 3634

A verseny támogatói:

