

# 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 2016.

### Sajtóközlemény

**A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete 2016-ban Szegeden az újra nyílt Virág Cukrászdában tartotta meg az Év Fagylaltja versenyt, valamint a Magyarország Tortája verseny középöntőjét.**

Az Év Fagylaltja versenyre 85 fagylalt nevezett, a kötelező íz idén a meggy volt. A Magyarország Tortája középöntőjében tíz torta közül választotta ki a szakmai zsűri a három döntős tortát, melyek a következők:

**Aranyos Körtetorta – Tóth Norbert, Tóth Cukrászda Dunaföldvár**

**Őrség Zöld Aranya – Szó Gellért, G&D Kézműves Cukrászda, Salgótarján**

**Zuzorka - Szó Gellért, G&D Kézműves Cukrászda, Salgótarján**

Az Év Fagylaltja versenyen fagylaltjait tizennégy fős szakmai és nyolc fős Közönség zsűri pontozta.

**A szakmai zsűriben az ország legjobb cukrászmesterei értékelték a fagylaltokat, míg a Közönség zsűri tagjai voltak:**

- Ördög Nóra televíziós műsorvezető
- Liptai Claudia színművésznő, cukrász
- Tarján Zsófi és Lázár Tibor közkedvelt szegedi Honeybeast együttes tagjai
- dr. Botka László, Szeged polgármestere
- Marko Krivokapic, a Pick Szeged kézilabdacsapat másodedzője
- Segal Viktor gasztronómiai tanácsadó, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia tagja
- Dr. Munz Károly ügyvéd, gasztronómus és barista

### VERSENYEREDMÉNYEK:

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

- Bronz: D20 – Paleo mangós őszibarack homoktövissel – Erdélyi Balázs (Frer Cukrászda, Budapest)
- Ezüst: D17 – Bársonyos mandulafagylalt – Hajdu Zoltán (KEN Carpathia Kft., Budapest)
- Arany: D19 – Cukormentes eper – Hiczkó Henrietta (Nándori Cukrászda, Budapest)



**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



## „C” kategória: alapanyaggyártók, -forgalmazók versenye

Kötelező íz alkategóriában:

- Bronz: C19 – Narancsos marcipános meggy – Kiss Edina (König Trade Kft., Balmazújváros)
- Ezüst: C11 – Meggy fagylalt – MEC3 Hungary Kft. (Budapest)
- Arany: C14 – Nagyonmeggy – Kirschner Zoltán (Gelato Italiano Kft., Környe)

Szabadon választott íz alkategóriában:

- Bronz: C67 – Fehértói mézes mandulás-meggyes pite – Hajdu Zoltán (KEN Carpathia Kft., Budapest)
- Ezüst: C66 – Amadeus Dream – Elia Bianchini (PreGel s.p.a, Olaszország)
- Arany: C69 – „Roppantjó” piztácia – Nagy István (Martin Braun Kft., Budapest)

## „B” kategória: cukrászdák, kézműves fagylaltozók versenye (kényelmi termékek felhasználása, megengedett, a fagylaltot szabad variegálni!)

Kötelező íz alkategóriában:

- Bronz: B17 – Tejszínes meggyfagylalt mézes fenyőmag ölelésben – Zséli Bernadett (Csakafagy Látványfagyizó és Cukrászda, Biatorbágy)
- Ezüst: B12 – Kardamomos Meggy – Somogyi Renáta (Bringatanya Fagyizó, Gyenesdiás)
- Arany: B21 – Narancsos meggy – Kiss Edina (Corner Caffé, Balmazújváros)

Szabadon választott íz alkategóriában:

- Bronz: B65 – Vilmoskörtés mascarpone – Hiczkó Henrietta (Nándori Cukrászda, Budapest)
- Ezüst: B57 – Parmezános körtés joghurt – Csuta Zsolt (Csuta Cukrászda, Csákvár)
- Arany: B68 – Vilmoskörtés borhab – Somogyi Renáta ((Bringatanya Fagyizó, Gyenesdiás)

## „A” kategória: cukrászdák, kézműves fagylaltozók versenye

*Ebbe a kategóriába olyan kézműves fagylaltokkal lehet nevezni, ami **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval, tojás hozzáadásával főzéssel készültek, és kizárólag saját készítésű öntetekkel, pasztákkal, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva** kerülnek a tégelyekbe. **Természetes anyagokból készült stabilizátorok és 100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata megengedett!***



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



## Kötelező íz alkategóriában:

- Bronz: A24 – Konyakos Meggy – Eszenyi Ferenc (Centrum Fagyizó, Balmazújváros)
- Ezüst: A12 – Meggyesrétes – Pálfi Attila (Florida Fagyizó, Balatonmáriafürdő)
- Arany: A18 – Tokaji meggy – Tóth Norbert (Tóth Cukrászda, Dunaföldvár)

## Szabadon választott íz alkategóriában:

- Bronz: A65 – Málnás vaníliás csokiság - Tóth Norbert (Tóth Cukrászda, Dunaföldvár)
- Ezüst: A68 – Gyömbéres Maláta Fagylalt – Damniczki Balázs (Damniczki Cukrászda, Székesfehérvár)
- Aranyérmes és egyben az ÉV FAGYLALTJA vándorkupa győztese:  
A66 – Vezúv – Hiczkó Henrietta (Nándori Cukrászda, Budapest)

## Kézműves Fagylalt Nívódíj győztese:

- Tóth Norbert (Tóth Cukrászda, Dunaföldvár)

## Közönségdíj és Szeged város különdíja:

- B57 – Parmezános körtés joghurt – Csuta Zsolt (Csuta Cukrászda, Csákvár)



SÜTICHEF  
WWW.SUTICHEF.HU