

ZEYNEL'DEN EN DOĞAL DONDURMA

Yazın gelmesi, pek çoğumuz için dondurma mevsiminin başlaması anlamına da geliyor. İçerdiği besin öğeleri ve değerleriyle büyük-küçük herkesin tükettiği dondurma sıcak yaz günlerinin en büyük serinleticisi. Doğallığa dönüş trendi gerçek sütle üretilmiş ve hiçbir katkı maddesi içermeyen dondurma yemek isteyenlerin sayısını da her geçen gün artırıyor.

Zeynel Çilli de doğal dondurma severlerin adreslerinden biri.

1925 yılında Zeynel Usta'nın Makedonya'da öğrendiği ve süt, şeker, salep, yumurta ile yaptığı



dondurmayı sandalda satarak başladığı bu lezzet, 87 yıldır hiç bozulmadan torunları tarafından günümüze taşınıyor. Zeynel'de üretimde geleneksellikten hiç vazgeçilmemiş. Sütün ve meyvelerin en tazesini kullanan Zeynel, hiçbir katkı maddesi ve aroma kullanmadığı dondurmalarında doğallıktan ödün vermiyor. Öyle ki sütlü dondurmalarının içeriği süt, salep, şeker ve yumurtadan, meyveli dondurmalarınki ise sadece meyve, şeker ve sudan oluşuyor. Mekanın en çok satılan ürünleri ise kaymaklı, vişneli ve çilekli dondurmaları ile kazandibi üzerine dondurma birlikteliği.