



90 YILDIR DEĞİŞMEYEN TARİF

Zeynel Usta'nın 1925 yılında Makedonya'da yapmaya başladığı dondurmalar 90 yıldır hiç bozulmadan günümüze taşınıyor. Geleneksel üretimden vazgeçmeyen firma, hiçbir katkı maddesi ve aroma kullanmıyor. Sütlü dondurmalar süt, sahlep, şeker ve yumurtayla; meyveli dondurmalar ise sadece meyve, şeker ve suyla yapılıyor. Nişantaşı ve Yeniköy şubeleri de açılan Zeynel'in İstanbul ve Ankara'da olmak üzere toplam 22 şubesi bulunuyor.