



Osmanlı usulü dondurmanın adresi: Zeynel Muhallebi

Temelleri 1925 yılında atılan Zeynel, geleneksel Osmanlı usulü **dondurma** yiyeceğiniz adreslerin başında geliyor. Hiçbir katkı maddesi ve aroma içermeyen geleneksel Osmanlı usulü **dondurmalarını** süt, salep, şeker ve yumurtadan yapan Zeynel Muhallebisi, yağ oranı yüksek manda, keçi, koyun gibi hayvanların sütleri kullanarak üretilen **dondurmalarına** yağ veya krema ilavesinde bulunmuyor.

Lezzet yelpazesi: Bitez Dondurma

1995 yılında Mehmet, Ahmet, Ramazan İhtiyar kardeşlerin ilk olarak Bitez köy meydanında hizmete açtığı Bitez **Dondurma**, taze meyvelerden katkı maddesi olmadan ürettiği **dondurmaları** Bitez halkına sunuyor. Daha sonraları Türkiye'de yankı uyandıran Bitez Dondurma'nın lezzeti bugün halen Bitez köy meydanında üretim ve hizmetine devam ediyor. Yüzde 100 organik meyvelerden elde edilen Bitez Dondurma'nın meyveleri özenle üretilip toplanıyor.



Gelato'nun 114 yıllık temsilcisi: Giolitti

İtalyan tarzı **dondurma** olan gelato'nun köklü temsilcilerinden Giolitti, artık Türkiye'de de şubeleşmeye başladı. Günlük taze süt ve doğal meyvelerle gelato'lar ve sorbeler üreten Giolitti'nin hammaddeleri İtalya'daki tedarikçilerden Türkiye'ye geliyor. Giolitti, kendi satış noktaları dışında restoran, cafe ve otellere de **dondurma** tedarik ediyor. Toplamda yaklaşık 50 çeşit **dondurma** üreten Giolitti, yaz meyvelerinin yanı sıra çikolata, şam fıstıklı ve cappuccino gibi klasikleri de sizlere sunuyor.



Bebek gezintilerin ferahlama durağı: Güneş Dondurma

Bebek'te 1975 yılından beri yaz kış hizmet veren Güneş **Dondurma**, mevsime gören artan azalan çeşidiyle yaklaşık 20 farklı ürüne sahip. **Dondurmalarını** doğal ürünlerle mevsimine göre hazırlayan Güneş **Dondurma**'nın ürünlerinin arasında; karadut, çikolata ve limon en çok ilgi görenler arasında. Bebek gezintilerinde uğrayabileceğiniz bu ferah mekânı denemeden geçmemelisiniz.