

## **Mado Kesme Dondurma, dünyada bıçakla kesilen çatalla yenen tek dondurma!**

Mado Kesme Dondurma, “çatal-bıçakla yenen dünyadaki tek dondurma”dır. Bıçakla kesilir, çatalla yenir, size de afiyetle tadını çıkarmak kalır. Çabuk erimez, serttir ama sakız gibi esner ve yoğun kıvamıyla adeta bir sanat eseridir. Mado Dondurma'nın taklit edilemez tarifi adında gizlidir. Mado Kesme Dondurma, Kahramanmaraş'taki Ahir Dağı'nın yaylalarında yetişen doğal salep ve Mado Keçi Sütü çiftliklerinden elde edilen özel keçi sütüyle üretilir.

## **Her dondurma, dondurma değildir!**

Eğer hala denemediyse size küçük bir tavsiye; geçmişten geleceğe “gerçek dondurmanın adı” Mado Kesme Dondurma'yı mutlaka deneyin. Portakallı, fıstıklı, çikolatalı, karamel-bademli, karışık meyveli ve sade çeşitleriyle eşsiz Mado Dondurması'nın tadının uzun süre etkisinde kalırsınız.

## **Dondurmaya bal damladı!**

Hiç şeker içermeyen; sadece bal, keçi sütü ve salepten üretilen Bal Peteği Dondurmaları, 2009 yılına damgasını vurdu. 'Ballı', 'Ballıbadem' ve 'Balliceviz' çeşitleriyle Mado Bal Peteği Dondurmaları, diyetle olanlar ve şeker hastalarıyla doğal dondurma yemek isteyen dondurma tutkunlarının kısa sürede vazgeçilmezi oldu. Mado'nun özel olarak ürettiği Ballı Dondurmalar, Türkiye'nin dört bir yanından toplanan katkısız, doğal balların karşımından elde edilmektedir. Bu yüzden de sağlıklı beslenerek lezzetten ödün vermek istemeyenler için en iyi seçenektir.

## **Özel ambalajı sayesinde Mado Dondurma, 72 saat kıvamını korur!**

Mado lezzetlerine yurt çapındaki 218 Mado Cafe'nin herhangi birinde aynı özen ve kalitede ulaşabilirsiniz. Mado Dondurmaları özel ambalajı sayesinde, servise verildikten 72 saat sonra bile ilk anki tat ve tazeliğini koruma özelliğine sahiptir.