

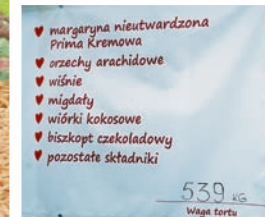
Flash News

Przyjazna Słodycz Słodki gigant



FOT. ARCHIWUM ZT KRUSZWICA

☑ Słodkie województwo, czyli dzieło cukierników z Akademii Mistrza. Moc wartościowych składników w ponad 500 kg



☑ Chwila prawdy. Prymas Polski abp Józef Kowalczyk osobiście rozpoczął krojenie tortu

Tort stworzyło 10 cukierników Akademii Mistrza, nie licząc Stefana Jakubskiego, dyrektora Działu Produktów Profesjonalnych ZT Kruszwicy (pośrodku)



☒ 2 września podczas wojewódzkich dożynek w Kruszwicy pojawił się gigantyczny tort. To jedna z atrakcji, którą ZT Kruszwica, znany producent tłuszczów roślinnych, przygotował specjalnie na tę okazję.

Przygotowanie tortu było jedną z odsłon promocji programu „Przyjazna Słodycz” wśród konsumentów. W zrobienie tej gigantycznej słodyczy zaangażowało się 10 cukierników z Akademii Mistrza pod wodzą Mistrza Świata w Cukiernictwie Mieczysława Chojnowskiego. Tort miał kształt mapy województwa kujawsko-pomorskiego z zaznaczonymi granicami powiatów i Wisłą oraz herbami województwa, metropolity gnieźnieńskiego i Kruszwicy. Ważył bagatela 539 kg i mierzył 3 x 4 m, ale to, co było w nim najistotniejszego, to przyjazne składniki, tj. orzechy, wiśnie, migdały oraz margaryna nieutwardzona PRIMA.

Dożynekowi goście i mieszkańcy Kruszwicy przekonali się też, jak smakuje „Przyjazna Słodycz” tortu – po prezentacji słodki gigant został podzielony na 5 tysięcy kawałków i rozdany.