

El Districte enceta, mitjançant amb un total de 800 m² repar- tercer per a Jordi Colomer.

EL TAULELL

Joan Anton Font

Una gelateria per descobrir els sabors més autèntics



Els gelats són elaborats amb productes frescos.

Si us agraden els gelats, prepareu-vos perquè pot ser que encara us agradin més. A Tomo II elaboren gelats artesanament amb productes frescos, de primera qualitat, totalment naturals, sense additius de cap mena. Porta l'establiment l'extremenya Teresa Vázquez que, quan fa tres anys va plantejar-se obrir la gelateria, pensava només en un obrador i a fer distribució. La idea de vendre'ls a l'establiment va ser tot un encert. Al cap d'un any d'obrir la del carrer Vic, van obrir la del carrer d'Argenteria, i el passat diu-

menge de Rams, una altra a Sevilla. Tenen gelats com el de mel i mató, el de mascarpone amb fruites de bosc, el Sambayón, fet amb licor de Marsala, i amb motiu de la nova botiga sevillana han tret el de Tío Pepe i el de Màlaga, que també trobarem aquí. Els clàssics de sempre no hi manquen, com el de vainilla; això sí, amb un sabor autèntic que sorprendrà moltes persones.

Tomo II

C. Vic, 2 / Tel. 93 217 31 92