

DYSKUR ROYUM

ongantið at talan skal vera um ein íshandil. Vørurnar kunnu keypast í Miklagarði, men av og á er tað møguligt at keypa av framleiðsluni á Bacalao.

- Sum er liggur ikki so væl fyri við tí, men vit gera tað javnan kortini. Í lýtuni eru vit í ferð við at gera eina trappu upp, so tað verður lættari at sleppa upp, har sum vit eru, sigur Kenneth Ellefsen.

Hann hevur eisini ætlanir um, at viðka um virksemini, soleiðis, at tað fer at bera til hjá smærri ferðaløgum at koma inn á gólvið og sleppa at gera is sjálvi ella síggja hvussu ísurin verður gjørdur.

Hetta er ein ætlan, sum eisini er miðjað ímóti at ferðafólk, sum eru túr runt í býnum við ferðaleiðra, kunnu royna tað sama.

- Vit eru í ferð við at kanna hesar møguleikarnar. Vit hava hølini, sum eru sera vælegnað til endamálið og eg haldi sjálvur tað er ómetaliga spennandi at sleppa at vera her, sum so nógv framleiðsluvirksemi hevur verið, sigur hann.

Ís ger ísar við fimm ymiskum smakkum og ymiskar sósir og yvirtrekk og drúss til, men tað ber sjálvandi til at bestilla ísar av serligum slag.

Eisini er ein serligur meksikanskur ísur gjørdur, sum hevur fingið sera góða undirtøku millum fólk.



36 x	1 m	10 m
37080 g (36 L)	10300 g (11 L)	10300 g (110 L)
5760 g	1600 g	1600 g
1836 g	54 g	510 g
7560 g	210 g	2100 g
1800 g	50 g	500 g
792 g	22 g	220 g
360 g	10 g	100 g
55188 g	1510 g	15100 g