



אני בעל/ת בית עסק

ויסקי בר

דוד אלעזר 27, מתחם שרונה, תל אביב

מצהיר/ה בזאת בפניי קהל לקוחותינו

כי בית עסק זה מקפיד על הסטנדרטים הבאים:

כל חומר הגלם נבדקו ואושרו על ידי ארגון רבני צהר

הירקות והעלים, הקטניות והדגנים נקבעים מחרקים

הכרובית והברוקולי מסחרורה קפואה בלבד

המקום סגור בשבתו ומועדן ישראל

בישול ישראל בהדקה ובכנת המזון

לא חשש חמץ שעבר עליו הפסח

שמירת שמיטה כדין (היתר מכירה)

בית עסק זה מפוקח ע"י ארגון רבני צהר

המבקר את פעילות בית העסק, חומר הגלם ואופן הטיפול במזון.

הפיקוח בתוקף עד לתאריך כ"ט אלול תשפ"ב 25.9.22

הודעה זו בתוקף בנסיבות הולוגרמה בלבד

בשרי

הצהרה זו אינה מהווה תעודה הכשר הרבנות המקומית

ויסקי בר

מספר טלפון לשאלות: *9439



In this certificate we detail the rules of food preparation and the supervision of these rules at:

Whiskey Bar & Museum

David Elazar st.27, Sarona TLV

**All products have been checked and authorized by Irgun Rabbanei
Tzohar**

Leafy vegetables, legumes and grains have all been checked as required

Broccoli & Cauliflower – Frozen products only

This establishment is closed on Shabbat & Yom Tov

Bishul Yisrael- lighting of all fires and food preparation

Without Chametz she'avar alav HaPesach

Shmita- "Heiter Mechira"

The above are supervised by the:

Food Supervision Department of Tzohar,

Telephone: *9439

This supervision is valid until 29th of Elul 25.9.22

This certificate is valid with a hologram only

MEAT

This certificate has not been provided by the Chief Rabbinate of Israel.

Whiskey Bar & Museum