



ב"ה | כסלו ה'תשפ"ו

תעודת כשרות

הריני לאשר בזאת כי כל המנות, המאכלים והמוצרים הנעשים במטבחי

"קייטרינג אש"ל ישראל מילאנו",

הינם כשרים למהדרין מן המהדרין, בפיקוח מתמיד ומלא מטעמי על כל שלבי ההכנה, הבישול, הייצור והאריזה.

הכל בהתאם לסטנדרטים המחמירים ביותר של כשרות מהודרת.

הבשר - חלק בית יוסף. חלבי - חלב ישראל בלבד. הלחמים - פת ישראל, והופרשה חלה כדין.

כל חומרי הגלם, הירקות התבלינים ותוספי המזון - כולם ברמת מהדרין בלבד.

המנות הארוזות בסגירה הרמטית עם מכסה אטום ומדבקה, מוכנסות לשקית סגורה וחתומה.

הנחיות לחימום המנות (במקום שאינו כשר):

1. יש לחמם את המנה כשהיא סגורה הרמטית באריזתה המקורית.

2. אין לפתוח את האריזה עד לרגע ההגשה.

3. דרכי חימום:

• במיקרוגל - כשהמנה עטופה בניילון נצמד נוסף.

• בתנור - כשהמנה עטופה פעמיים בנייר כסף.

4. יש להגיש את המנה באריזתה המקורית בצרוף סכו"ם וכלים חד-פעמיים בלבד.

על החתום,

הרב סענדר ווילשאנסקי

בית חב"ד מילאנו

לכל שאלה בנושא ניתן לפנות ישירות

בטל' +393206339082

אימייל BeitChabMilano@gmail.com



ב"ה | כסלו ה'תשפ"ו

KOSHER CERTIFICATION

I hereby certify that all meals, dishes, and products prepared in the catering kitchens of
Eshel Israel Milano
are under the highest level of Mehadrin kosher supervision, following continuous and complete oversight on every stage of preparation, cooking, production, and packaging.

The meat is Glatt Beit Yosef.

All dairy products used are Chalav Yisrael only.

All vegetables, leafy greens, eggs, and other raw ingredients are thoroughly inspected.
(Regarding leafy greens: only leaves intended specifically for grinding, or leaves grown under insect-protected conditions, are used – and even these undergo detailed and professional inspection by a certified mashgiach.)

All raw materials, spices, and food additives used are under reliable Mehadrin certifications.

All breads are Pat Yisrael, and Challah has been separated in accordance with halacha.

All preparation, production, and packaging processes are carried out under constant and full supervision.

Packaging and Presentation

Meals are sealed hermetically, with a tight lid and label, and then placed inside a closed and sealed paper bag.

Heating Instructions

(for a non-kosher environment)

The meal must be heated only while it remains hermetically sealed in its original packaging.

Do not open the packaging until the moment of serving.

Possible heating methods:

Microwave or oven – while the meal remains wrapped in plastic wrap or double aluminum foil.

Do not use the kitchen utensils of the location.

Meals must be served in their original packaging or in disposable servingware only.

I hereby confirm that all activities are carried out in accordance with the strictest standards of Mehadrin kosher supervision.

Rabbi Sender Wilschanski

Chabad House of Milan

For any questions, you may contact me directly at:

Tel: +39 320 633 9082

Email: BeitChabdmilano@gmail.com