

4CENT
A PÁLINKA VILÁGA



SEARCH keresés...

KEZDŐOLDAL PÁLINKAVILÁG PÁLINKAMESTER PÁLINKATÚRA PÁLINKAKÉPZŐ VEGYESPÁLINKA HUNGARIKUM PÁLINKA PLUSZ

Hungarikum ► Kéz a kézben a három díjnyertes hungarikum

Kéz a kézben a három díjnyertes hungarikum

2010. SZEPTEMBER 13. HÉTFŐ, 10:23

A Bolyhos pálinka, a Szilvánhús termékei és a Bertók Méhészet mézei együtt indulnak az ország meghódítására. Ritka az olyan hazai település, ahol egyszerre három cég a legkiválóbbaknak járó díjat nyeri el. Ráadásul mindhárom termék hungarikum. Pálinka, kolbász és méz, egyben Kiváló Magyar Élelmiszerek is. Most, amikor fontos a kiválóság, az egyediség, a vidék eredeti ízeinek bemutatása három cég arra szövetkezett, hogy együtt is meghódítsa az országot. Róluk lesz szó



Újszilváson végleg egymásra talált három hungarikum, a pálinka, a méz és a kolbász. A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által létrehozott Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet még 2010. februárjában a Bolyhos Pálinkafőzde az ágyas őszibarack pálinkával, az ágyas vegyespálinkával, a Bertók Méhészet az akác- és hárs mézzel, a Szilvánhús Kft. pedig a vadas- és vadász szalámmal, valamint a mangalica-szarvas kolbásszal érdemelte ki.

Ez az elismerés arra ösztönözte a három újszilvási céget, hogy a jövőben együtt hódítsák meg a magyar piacot, együtt mutassák meg, hogy egy kistérség is képes önerőből olyan vállalkozásokat felmutatni, amelyek valódi értéket állítanak elő. Ráadásul olyan nemzeti értékekről, hungarikumokról van szó, amelyek nem csak itthon, hanem határainkon túl is méltó módon képviselhetik a magyar mezőgazdaságot. A pálinka, a méz és a kolbász évszázados hagyományokkal bíró hazai termékek, amelyek újszilváson több évtizedes családi tapasztalattal, szorgalommal, kemény munkával készültek.

LEGÚJABB CIKKEK

- Sikeres az űstőcske
- Bolyhosék is Európa asztalán
- Pálinka szubjektív 2. rész
- Chateau Visz az Év Étterme
- PÁLINKA SZUBJEKTÍV

BLOG KEDVENCEK

Szalonspicc

- Százsor leírom, hogy hülye vagyok
- De ki meri megmondani, hogy nem jó?
- Avagy a Sógorom házi pálinkája

rövidazélet

- „A jó gazda alaposága megszabja a termék minőségét” - Dr. Panyik
- Gábornéval a pálinka jelenlegi helyzetéről és a jövőről beszélgettünk
- Hajó(s), hanem, teszteltünk!

PÁ-(LINK)-A (ÜGYEK)

- Pálinkás képtelenségek, „pálinkásoktól”!
- Pálinkaünnepi ünneprontó gondolatok...

KIEMELT PARTNEREINK



amelyek újszivilvason több évtizedes szakmai tapasztalattal, egyedül, korszerű technológiával, nagy szakértelemmel készülnek és ami a legfontosabb: a minőségük állandó.



A három cég eddig is jelent meg közösen különböző rendezvényeken, hiszen a Bolyhos Pálinkafőzde által rendezett Újszivilvási Ágyaspálinka Fesztiválon a másik két cég állandó vendég, de állítottak már ki több szakmai vásáron is együtt. Most azonban e kapcsolatot szorosabbra fűzik és azt hangsúlyozzák: a Tápionyék vidéknek egy adott pontján olyan termékekkel és minőséggel találkozhat a vásárló, ami maga nemében egyedülálló. Nem csak egy-egy cég, hanem a vidék jelentőségét, a három termék fontosságát emelik ki az együttműködéssel és a közös megjelenéssel.

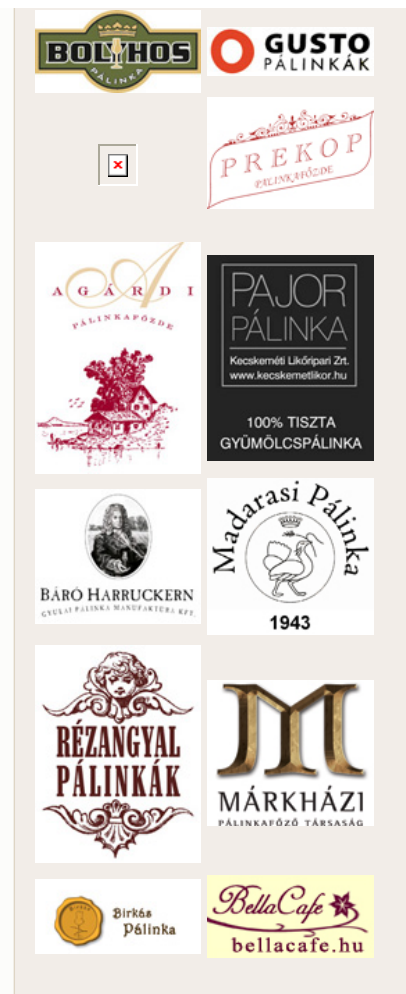
BOLYHOS PÁLINKAFŐZDE

A Bolyhos család évtizedes tapasztalata és régi családi receptek alapján jött létre a Bolyhos ágyas pálinka. Ezt a remek italt a család i v állalkozáskén t üzemeltetett pálinkafőzde n Újszivilvas o n étkezési minőségű, érett, egészséges, magas cukortartalmú és aromájú gyümölcsből az országban egyedülálló technológiai eljárással készítik. Az általuk szabadalmaztatott aszalt gyümölcságyon érlelt, tiszta aromájú, kellemes ízű pálinkát hat hónapig tartályokban és fahordókban érlelik. Az érlelést követően, a palackozás során, a pálinka fajtájával megegyező, saját készítésű aszalt gyümölcsöt tesznek az üvegekbe, majd erre töltik a pálinkát. Ezt követően további 5-6 hónapig érlelik.

Nem véletlen, hogy az elmúlt év novemberében megszületett pálinkatörvény is beemelte szövegébe az ágyaspálinkát. Ez talán a Bolyhos család érdeme is.

Pálinkáikkal nemzetközi pálinkafesztiválon és versenyen 2001-ben vettek részt először, és rögtön nagy sikert értek el Gyulán: az ágyas szilvapálinka a fesztivál fődíja mellett ÉFOSZ különdíjat és aranyérmeket nyert. A következő években a sikorsorozat folytatódott: számos arany-, ezüst- és bronzéremmel gazdagodtak. Gyulán 2004-ben a Bolyhos ágyas szilvapálinka, 2007-ben a Bolyhos ágyas cigánymeggyepálinka nyerte el a „Magyarország legjobb pálinkája” címet. 2006-ban szintén a gyulai pálinkaversenyen az ágyas Cserszegi fűszeres szőlőpálinka „Nagyarany” díjat nyert, és a Magyar Pálinka Lovagrend Egyesület a 2006-os év „Zászlópálinkájának” választotta.

Jelentős sikerként könyvelik el, hogy 2006. novemberében pálinkáik első ízben nyerték el a Kiváló Magyar Élelmiszer minősítést, és ezt az elmúlt években többször – összesen immár 14 alkalommal – megismételték. Ebben az évben a Bolyhos ágyas őszibarackpálinka és a Bolyhos ágyas vegyepálinka kapta meg a KMÉ védjegyet.



SZILVÁSHÚS KFT.

A Szilváshús Kft. története az 1970-es évekre nyúlik vissza. A családi vállalkozásként indult cég fő tevékenységi köre húsdarabolás, húskészítmények előállítása valamint vadfeldolgozás.

A társaság telephelye Pest megyében, Újszilvás községben található. Az utóbbi években végrehajtott rekonstrukciók és beruházások következtében korszerű, az Európai Unió előírásainak megfelelő üzemmé nőtte ki magát a családi vállalkozás. A Szilváshús Kft. a termelői-, intézményi-, viszonteladói-, és fogyasztói piacon is értékesít. Termékeit saját mintaboltjainkban is megtalálják a vásárlók. A megtermelt áru nagy részét viszonteladók vásárolják meg, az értékesítés egész Pest megyére kiterjed, illetve Jász- Nagykun- Szolnok megye egyes területeit is ellátják áruikkal.

Kizárólag Magyarországon tenyésztett állatok húsaik feldolgozásával, valamint hagyományos és természetes fűszerek felhasználásával, saját receptúra alapján gyártják készítményeinket. Az utóbbi két évben a mangalica sertéshús és a magyar vadhús feldolgozásával bővült a termékek köre.

Napjainkban egyre kevesebb az a gyártó, aki, úgy mint a Szilváshús Kft., hagyományos érleléssel és füstöléssel készíti termékeit, amely a hazai piacon is hungarikumnak számít.

Három termékük nyerte el 2010. februárjában a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet: a Szilvási vadász szalámi, a Szilvási vadász szalámi és a Szilvási mangalica-szarvas füstöltkolbász.



BERTÓK MÉHÉSZET

A vállalkozás az 1956-ban alapított méhészetre épül, amely ma is Újszilváson működik. Az elmúlt több mint 50 év szakmai tapasztalata alapján kifejlesztett termeléstechonológiai garanciát a különböző fajtamézek megfelelőképpen elkülöníthető termelését, ezáltal is biztosítva azok sajátos ízvilágát és magasfokú minőségét.

A cég az állandó minőség mellett nagy hangsúlyt helyez a termékek megjelenésére is. Már a külső csomagolás sugallja a hagyományok fontosságát és a termék kiemelkedő minőségét. Mézes kistornyukkal, mely 4x50g különféle fajtamézet tartalmaz, 2008. novemberében a Csomagolási és Anyagmozgatási Országos Szövetség által szervezett „Csomagolási versenyen” a Földművelődésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (FVM) „Különdíját” nyerték el.

Természetesen nem elég csak a külső megjelenés, a Bertók Méhészet mézei minősége megfelel a legmagasabb elvárásoknak. Erre bizonyíték akác és hárs mézünk is, amelyek 2010. februárjában elnyerték az FVM által létrehozott Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet.

BELLACAFE

- Hat éve, Jóban Rosszban – születésnap fotókkal
- A természettől Lady Gagáig – cipőtrend 2011-ben – fotókkal
- Duplán búcsúzik a Hobo Blues Band
- Célba ért a 15 millió
- Nagy nap, nagy ruha? – 2011-es esküvői divat

NOL

- 'Régóta ismerem Orbánt, ő is liberális volt'
- Ki csinálta a földrengést?
- Hefty szerint a világ...
- Örömtelen lányok
- Távozik a debreceni vagyonkezelő vezetője

