



Bolyhos Pálinkák

TULAJDONOS • OWNER
BOLYHOS LÁSZLÓ

Újszilvás Pest megyében, Cegléd mellett helyezkedik el. 2003-ban itt építettünk egy új, az európai uniós követelményeknek megfelelő kisüsti pálinkafőzdét, palackozót és gyümölcsszalót, ahol a hagyományos magyar kisüsti pálinkafőzésnek megfelelően rézüstökben, kétszeres lepárlással főzzük a pálinkát. Családunk 1994 óta foglalkozik pálinkafőzéssel. Többéves tapasztalat és régi családi receptek alapján jött létre a Bolyhos ágyas pálinka, amely étkezési minőségű, érett, egészséges, magas cukortartalmú és aromájú gyümölcsből az országban egyedülálló technológiai eljárással készül. Az általunk főzött és szabadalmaztatott aszalt-gyümölcs-ágyon érlelt, tiszta aromájú, kellemes ízű pálinka, több hónapig tartályokban és fahordókban érlelődik. Az érlelést követően, a palackozáskor, a pálinka fajtájával megegyező, saját készítésű aszalt gyümölcsöt teszünk az üvegekbe, majd erre töltjük a pálinkát. Ezt követően tovább érleljük. Az érlelés során az aszalt gyümölcs visszanyeri eredeti alakját és kellemes színt kölcsönöz a pálinkának.

2001-ben vettünk részt először pálinkáinkkal nemzetközi pálinkafesztiválon, Gyulán, ahol már első alkalommal is a legmagasabb elismerésekben részesültünk. Ágyas szilvapálinkánk a Fesztivál fődíja mellett, Éfosz különdíjat és aranyérmét nyert. A további években számos arany-, ezüst- és bronzéremmel gazdagodtunk. Az egyik legnagyobb elismerést a 2004 áprilisában megrendezett Gyulai V. Nemzetközi Pálinkafesztiválon kaptuk, amelyen a Bolyhos Ágyas Szilvapálinka elnyerte a kereskedelmi főzésű pálinkák közül 'Magyarország legjobb pálinkája 2004-ben' címet, a Pénzügyminiszter fődíját.

2006-ban a legnagyobb elismerést az Ágyas Cserszegi Fűszeres Szőlőpálinkával nyertük el, amely Nagyarany díjat nyert, valamint a Magyar Pálinka Lovagrend 2006-os év Zászlóspálinkájának választotta.

2006 novemberében pálinkáink megkapták a Kiváló Magyar Élelmiszer minősítést. 2007 áprilisában cigánymeggy-pálinkánk elnyerte 'Magyarország legjobb pálinkája 2007-ben' címet. Családunk célja, hogy minél több emberrel megismertessük és újra kedvelt ital legyen a kisüsti pálinka. Ennek érdekében megkezdtük a pálinkakóstolókat szervezését, amelynek keretében lehetőség van az Újszilvásra látogatóknak a pálinkafőzde megtekintésére, a kisüsti pálinkafőzés folyamatának megismerésére, ágyas pálinka kóstolására és vásárlására.

Szeretettel várjuk pálinkafőzdeinkben
A Bolyhos család

Újszilvás is located in Pest county, close to Cegléd. This is where we built in 2003 a new home distilled pálinka distillery and bottling plant as well as fruit dehydration facilities meeting the European Union's requirements, where in line with the conventional Hungarian home distilled pálinka making, we distil pálinka products in copper pots using the double distillation method. Our family has been dealing with pálinka making since 1994. After many years of experience and on the basis of old family recipes, we have created the Bolyhos spirit, which is made by a technological procedure unique in Hungary, using food quality, ripe, healthy, high sugar content and pleasant aroma fruit. The clear aroma, pleasant flavour pálinka distilled by us on the basis of a patented process is matured on a dehydrated fruit bed in pots and wooden barrels for several months. After maturing, our own made dehydrated fruit corresponding to the fruit variety of the spirit is placed into the bottles at the time of bottling, and then the pálinka is poured into the bottles. A further maturing process follows. During maturing, the dehydrated fruit regains its original shape and lends a pleasant colour to the pálinka.

In 2001, we have participated with our pálinka for the first time in an international spirit festival in Gyula, where already for the first time we have received the highest appreciation. In addition to the Main Prize of the Festival, our fruit-infused plum spirit received the Éfosz special prize and a gold medal. In subsequent years, we have received a number of gold, silver and bronze medals, too. We received one of the best merits at the Fifth International Spirit Festival in Gyula in April 2004, at which the Bolyhos fruit-infused plum spirit was honoured with the award 'Hungary's Best Fruit Pálinka in 2004' in the commercial distilled spirits category, and with the Main Prize of the Minister of Finance. In 2006, we obtained the highest award with the fruit-infused Cserszegi Fűszeres (Cserszeg Spicy) grape spirit, which received the Grand Gold Prize and was chosen as the 'flagship pálinka' of the Hungarian Order of Pálinka Knights in the year 2006.

In November 2006, our pálinka products obtained the qualification 'Excellent Hungarian Food'.

In April 2007, our cigánymeggy (Early Richmond) Morello pálinka won the title 'Hungary's Best Pálinka in 2007'. Our family's objective is to make sure that as many people learn about and get to like home distilled pálinka as possible. To this end, we have started to organise pálinka tasting parties, in the framework of which visitors coming to Újszilvás can visit the pálinka distillery, to learn about the process of home distillation and to taste and purchase fruit-infused spirits.

You are welcome at our spirit distillery!
The Bolyhos Family



INFORMÁCIÓ • INFORMATION

Bolyhos és Fia Bt.
2768 Újszilvás, Bicskei út 34.
Telefon: 53/587-510
E-mail: palinka@bolyhos.hu; web: www.bolyhos.hu