

A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet elnyert termékek

- 1. AgroPerfekt Mezőgazdasági Termelő és Forgalmazó Kft.** A minőségi hidegen sajtolt olajok készítésért.

Az Agroperfekt Kft. az 1990-es évek eleje óta foglalkozik szántóföldi növénytermesztéssel. Ez a több mint 20 éves szakmai tapasztalat biztosítja a PerfektNatura hidegen sajtolt olajok alapanyagának jó minőségét. A sajtolás előtt a magok közel 100%-os tisztaságának elérésével, a nagy gondossággal végzett feldolgozással, a termesztéstől a késztermékig biztosított nyomon követéssel garantálják, hogy kiváló minőségű termék kerüljön a fogyasztókhöz. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet a hidegen sajtolt lenmagolaj és a hidegen sajtolt tökmagolaj termék nyerte el.

A díjat átveszi: Kissné Gregor Piroska ügyvezető igazgató.

- 2. ClearWater Kft.** kiváló minőségű, alacsony ásványi anyag tartalmú ballonos víz készítéséért.

A ClearWater Kft. 22 éve szolgálja ki országosan a magyar piacot ballonos tisztított vízzel és vízadagoló automatákkal. Nagy hangsúlyt fektet a minőségre, ezért a legmodernebb technológiát és minőségirányítási rendszert alkalmazva, saját vízkútból, saját gyárban palackozott, kiváló minőségű, alacsony ásványi anyag tartalmú vizet kínálnak a fogyasztók részére. A ballonos kiszerezésű, ásványi anyagokkal dúsított ivóvíz alapú ital termékük vált jogosulttá a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy használatára.

A díjat átveszi: Csókási Annamária marketing szakértő

- 3. Detki Keks Kft.** A Mese mézes linzer termékük nyerte el a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet.

A Detki Keksz Édesipari Kft. immár 3 évtizede a hazai édesipar egyik meghatározó szereplője. A tapasztalatok, a folyamatos innováció és a jól kiépített kereskedelmi rendszerük révén a „Detki” sokak számára fogalomává vált. 2015 nyaratól már nemcsak édes kekszet, hanem snack

jellegű termékeket is gyártanak. A díjat átveszi: Révfalvi Andrea marketing menedzser

- 4. Eisberg Hungary Kft.** A cég a legmodernebb, hagyományos növénynemesítési technológiákkal nemesített saláta-fajtákat használ, valamint ügyel arra, hogy a gondosan szelektált alapanyagok a lehető legrövidebb úton kerüljenek az üzembe. Évek óta elkötelezett a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy mellett, amelyhez további új termékekkel is csatlakozott, így összesen 21 terméke jogosult már a védjegy viselésére. Az Eisberg Hungary Kft. az 1992-es megalakulása óta vezető szerepet tölt be a konyhakész saláták piacán, valamint kiemelkedő szereplőnek számít a salátaöntetek tekintetében is.

A díjat átveszi: Rákóczi János kereskedelmi igazgató

- 5. Hubertus Agráripari Bt.** Hét Marhahús termékük magas tápértéküknek, kiemelkedő konyhatechnikai tulajdonságaiknak és modern csomagolástechnikájuknak köszönhetően nyerte el a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy használati jogát. A Hubertus Agráripari Bt. tevékenysége átöleli az egész vertikumot a szántóföldtől az asztalig. Saját takarmányon tartott Angus marha feldolgozásával állítanak elő prémium kategóriás magyar termékeket.

A díjat átveszi: Kemény Gábor ágazatvezető

- 6. Kapos Ternero Kft.**

Az 1992-ben alakult, 100%-ban magyar tulajdonú Kapos Ternero Kft. borjúból, bárányból és juhból állít elő friss és fagyasztott húsokat, vákuumcsomagolt, nyers, szeletelt és kockázott termékeket. Bárány kotlett és borjú comb steak termékeik kiváló minőségének elismeréseként nyerték el a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy használati jogát. A díjat átveszi: Hóbár János operatív igazgató

7. Madarasi Pálinkafőzde

A Madarasi Pálinkafőzde 1943 óta bérfőzdeként, majd 2008-tól kereskedelmi főzdeként működik. A Főzdében jelenleg 19féle gyümölcsből állítanak elő pálinkát. A termékek kiváló minőségét a hibátlan alapanyag, a jó technológia, a szakmai tudás és az több évtizedes tapasztalat biztosítja. A Dél-Alföldön termesztett gyümölcsökből készülő pálinkák ízüknek, illatuknak zamatuknak köszönhetően nyerték el az elismerést, amelynek során a barack-, birs-, körte-, meggy-, szilva- és szőlőpálinkájuk kapta meg a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet.

A díjat átveszi: Lakatos Márton ügyvezető igazgató

8. MIRELITE Mirsa Zrt a gyorsfagyasztott szilvatöltelékes gombóc termékük nyerte el a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy használatának jogát.

A MIRELITE Mirsa Zrt. különféle gyorsfagyasztott zöldségek, gyümölcsök, valamint tésztafélék gyártásával foglalkozik. A kiváló, friss nyersanyagot a környékbeli termelőktől vásárolják, a termékgyártás és a csomagolás során korszerű technológiákat alkalmaznak.

A díjat átveszi: Dr. Losó Adrienn igazgató

9. Montivíz Zrt. A 2002-ben alakult Montivíz Zrt. a magyarországi ballonos ásványvíz forgalmazó piac legdinamikusabban fejlődő szereplője. Az alacsony nátriumtartalmú és kiváló ásványianyag-összetételű Monti® természetes ásványvíz Monostorapátiban tör a felszínre. Kiváló tulajdonságainak köszönhetően nyerte el a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet.

A díjat átveszi: Budai Mónika cégvezető

10. Nagykun 2000 Mezőgazdasági Zrt. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet a magas minőségű hántolt barna rizs termékével nyerte el. A Nagykun 2000 Mezőgazdasági Zrt. évente 900-1000 hektáron folytat rizstermesztést. Termékpalettájukon megtalálható fehér „A” és „B”, barna, bio fehér és barna rizs, valamint normál és bio rizslisztek.

A díjat átveszi: Fazekas Gyula kereskedelmi igazgató

11. Zsindelyes Kereskedőház Kft. A Zsindelyes Pálinkafőzde négy alapító taggal családi vállalkozásként, gyümölcspálinkák előállításával, majd azok palackozásával kezdte működését. Mára az ország egyik legnagyobb pálinkafőzdéjévé nőttek ki magukat, és számos díjnyertes pálinkával büszkélkedhetnek. Szabolcsi almapálinkájuk igen kedvelt a kiváló minőségű és lédús szabolcsi almának, a technológiának és a szaktudásnak köszönhetően. Ennek elismeréseként Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy használatának jogát nyerte el a termék.

A díjat átveszi: Papp József ügyvezető igazgató

Miniszteri Különdíjak

1. Bio-Drog-Berta Kft. „Rostos koktél bio homoktövisből almával és mézzel ízesítve” termékével érdemelte ki a Miniszteri Különdíjat. A cég 1990 óta foglalkozik szántóföldi biotermesztéssel, 1995 óta saját maguk dolgozzák fel fajszi üzemükben a megtermelt alapanyagokat. Bio termékeiket 16 országba exportálják. Fejlesztési programjuk középpontjában a homoktövis áll. A díjat átveszi: Berta Ágnes Barbara ügyvezető igazgató

2. Gerencsér István őstermelő-méhész a Miniszteri Különdíjat akác- és gesztenyeméz termékével érdemelte ki. Gerencsér István 2000 óta foglalkozik aktívan méhészkedéssel, először csak saját célra termelt. Később növelte a méhcsaládok számát és vándorméhész lett, így többféle mézet tud előállítani. Aktívan részt vesz a méhészszakmában, a Lenti és Vidéke Méhészegyesületben gazdasági vezető pozíciót tölt be, a területükön méhegészségügyi felelősként is dolgozik.

3. Húscsarnok Kft. a Tóalmási Csípőskolbász kiváló minőségű alapanyagokból, tradicionális technológiával készül, ennek elismeréseként Miniszteri Különdíjban részesül. A Húscsarnok Kft. 1993 óta sikeresen üzemelő családi vállalkozás Tóalmáson, ahol füstölt kolbászkülönlegességeket, hagyományos, lassú pácolással készült húskészítményeket állítanak elő.

A díjat átveszi: Kurunczi János ügyvezető igazgató

- 4. Szomor Dezső** a Miniszteri Különdíjat a szürkemarha szalámi nemes penész bevonattal termékével érdemelte ki. Szomor Dezső 1989-től foglalkozik a Kiskunsági Nemzeti Park területén mezőgazdasági tevékenységgel. A gazdaság jelenleg több mint 4500 ha-on gazdálkodik. Fő tevékenysége az őshonos magyar háziállatok tartása. 2010 elején nyitotta meg húsfeldolgozó üzemét, aminek fő profilja a Magyar szürkemarha hús feldolgozása. Főleg szalámit készítenek, ami leginkább nemzeti parki védett területeken nevelkedett szürkemarhából és bivalyból készül. Termékeiket a Nemzeti Parki Termék védjegy is fémjelzi.

OMÉK Élelmiszer Díj és Helyi Termék Díj

- 1. Gyöngyösi és Társai Kft.** Gyöngyösi Sándor tulajdonos Bio Shiitake gombaőrleménnyel pályázott az OMÉK Élelmiszer Díjra. A gyógygombák termesztését és értékesítését őstermelőként kezdte. A gyógygombák közül elsőként a Ganoderrát, magyar nevén pecsétviaszgombát termelte ökogazdaságában. Mára négy különböző gombafajtát termeszt. A megnövekedett igények miatt 2013-tól a gyógygombák feldolgozása saját vállalkozásként bio minősítésű élelmiszer üzemében történik.
- 2. Tóth Balázs** az OMÉK Élelmiszer Díjra édesanyjával közösen a CHABO csípős süttők savanyúsággal pályázott. 2014 óta foglalkoznak különböző chilifajták szabadföldi termesztésével, valamint kistermelői chiliszósz és savanyúság készítésével. Termékeik alapanyagát saját maguk állítják elő vegyszermentes, ökológiai szemléletű gazdaságukban. Termékeiket kizárólag természetes alapanyagokból hagyományos módon, tartósítószerrel nélkül, csökkentett sótartalommal készítik.

- 3. Ilyés József** HE-JO narancsos-gyömbéres süttők krémjével nevezett az OMÉK Élelmiszer Díjra. Kistermelőként családjával Andornaktályán található gazdaságukban termelik az általuk készített lekvárok, chutney-k, virágzselék és szörpök alapanyagait. Termékeik gondosan válogatott zöldségekből, gyümölcsökből, magas beltartalommal készülnek.
- 4. Koltayné Zsoldos Krisztina** az Aggteleki Nemzeti Park szívében, Aggteleken él és dolgozik férjével. A természet rejtett kincseit kutatják, és azokat dolgozzák fel. Zászlójukra a hagyománytisztelet, a természet védelme van felírva. Termékeik 100%-ban manufaktúrális módon készülnek, tartósítószer- és adalékanyag-mentesek. Lekvárjaik, szörpjeik több megmérettetésen kiállták a próbát, azonban az idei OMÉK Helyi Termék Díjra rókagomba szárítmányukat nevezték, ami elnyerte a Bíráló Bizottság tetszését. Termékeiket a Nemzeti Parki Termék védjegy is fémjelzi.
- 5. Bartók Zoltán** andornaktályai ültetvényén megtermett feketeszederből készít gyümölcsöntetet, lekvárt, befőttet és chutney-t. Az OMÉK Helyi Termék Díjra feketeszeder szörpjével pályázott, ami a környék igen kedvelt terméke.