

Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2011. évi nyertesei

Agárdi Pálinkafőzde Kft.

Az évszázados tradíciókra építő szakértelem, a legkorszerűbb technológia, valamint a minden részletre kiterjedő gondoskodó figyelem ötvözésével az Agárdi Pálinkafőzde a valódi magyar pálinka olyan, a legkifinomultabb ízlésnek is megfelelő, legmagasabb minőségi kategóriájú választékát kínálja, mely nemcsak a hazai fogyasztóknak szerez meglepetést, de a Magyarországra látogató külföldiek számára is páratlan gasztronómiai élményt nyújt. Az Agárdi gyümölcs-pálinkák a kizárólag a magyar gyümölcsre jellemző egyedi ízvilág jegyeit hordozzák.

A magyar pálinka presztízsének megóvása iránti elkötelezettségünket az üzem méretei is tükrözik. A manufaktúrális keretek között, korlátozott mennyiségben készülő Agárdi pálinkák nem okozhatnak csalódást a termelési mutatók kedvéért. Az alapításkor kitűzött célok a mai napig meghatározóak tevékenységünkben: a Magyarországon termelt kiváló minőségű alapanyagból az évjáratnak megfelelően a lehető legjobb minőségű, technológiai hibáktól mentes, egyedi végterméket készítsünk, hogy népszerűvé tegyük a kulturált pálinkafogyasztást.

A minőség elsősorban szándék kérdése, amit a fogyasztók tisztelete és a termék iránti alázat határoz meg. Ugyancsak elengedhetetlen a technológia, a magas szintű szakértelem, és – a pálinka esetében különösen - a nagy gondossággal kiválasztott alapanyagok, a kiváló magyar gyümölcsök használata.

Továbbra is mindent megteszünk a pálinka eredeti jó hírnevének visszaállításért, annak megőrzéséért valamint valódi hungarikum rangra emeléséért. Hittük és hisszük, hogy ezt a célt csak az ágazat szereplőivel szoros együttműködésben tudjuk megvalósítani

Munkánk eredményességét a fogyasztók és a szakma elismerése mellett számos hazai és nemzetközi aranyérem, champion-díj, is tanúsítja.

www.agardipalinka.hu

Miskolci Likörgyár Zrt.

A Miskolci Likörgyár Zrt. őseit 1916-ban alapították meg a borsodi megyeszékhelyen, s ettől az időponttól kezdve nem hiányozhatnak a cég által palackozott tüzes és zamatos italok egyetlen ünnepre terített asztalról sem.

Cégünk eredetileg égetett szeszesitalokat gyárt, de már jó néhány éve külön termékcsaládként kezeli a kiváló minőségű valódi pálinkáit. Az elegáns palackokba töltött italok az abaúji, borsodi, gömöri és zempléni táj legjellegzetesebb ízeit hordozzák.

A Miskolci Likörgyár Zrt.-nél 1999-ben kezdtük el gyártani a Lillafüredi ásványvizet, mely magában foglalja a Bükk hegység karsztvidékének ásványi anyagait és kristálytisza levegőjét.

A 2004-ben létrehozott Prekop Pálinkafőzdében célul tűztük ki a hungaricumként elismert kiváló magyar pálinka készítését és megismertetését a fogyasztókkal. A Prekop Pálinkák elkészítése során csak a legérettebb, legzamatosabb, kézzel válogatott gyümölcsöket dolgozzuk fel, a lehető legmodernebb technológiai eszközök segítségével. Ezek a prémium

kategóriás pálinkák exkluzív megjelenésükkel és kiváló minőségükkel egyre inkább bővítik az igényes pálinkafogyasztók táborát.

Vállalatunk 2006-ban jelent meg a bio pálinkákkal, melyek alapanyagait az ökológiailag ellenőrzött Aggteleki Nemzeti Park területéről szállítjuk.

A Miskolci Likörgyár számára fontos, hogy minőségi termékeket és szolgáltatást nyújtsunk a fogyasztóinknak, ezért termék-előállítási és forgalmazási tevékenységünket a kiépített HACCP és ISO 9001-2008 rendszer előírásainak szigorú betartása mellett végezzük. Vevőink igényeinek megfelelő termék és szolgáltatás nyújtását a hatékony menedzsment rendszerünk garantálja.

Vállalatunk középpontjában a vevő, a minőség iránti elkötelezettség, a szervezeti kiválóság megvalósításának célja áll.

www.miskolcilikorgyart.hu

Tarnamenti-2000 Zrt.

A Tarnamenti-2000 Zrt. 2000. január 11-én került bejegyzésre. Gazdálkodásunk fő tevékenysége a bio növénytermesztés és a bio állattenyésztés. A megtermelt növények egy részét árunövényként hasznosítjuk, a fennmaradó részből állattartásunk számára biztosítjuk a szükséges biotakarmányt. Árunövényeinket nemcsak belföldön, hanem külföldön is értékesítjük. Külföldre exportált növényeink NOP, BioSuisse, illetve a tavalyi évtől Demeter (legmagasabb fokú bio) minősítéssel kerülnek piacra. Az IFOAM irányelveknek is megfelelünk, ami az ökológiai gazdálkodás világszervezetének előírásrendszere.

Állattenyésztésünk bio tejelő szarvasmarha, bio mangalica és bio szürkemarha tartásán alapul. Állatainkat 2007. évben vontuk bio ellenőrzés alá. A tej ez év decemberére, illetve a húzáért tartott állatok is fokozatosan elérték a bio minősítést.

Feldolgozott hús- és tejtermékeinket jelenleg bérfeldolgozás útján állítjuk elő. Az előállított termékekre a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. évente minimum egyszer átfogó ellenőrzést tart, mely során megvizsgálja az üzem teljes gazdálkodását és a feldolgozás menetét.

2009. évben a füstölt parenyica sajtunk elnyerte az „Év Bioterméke 2009” díjat, valamint az „Év Bioterméke 2009” közönségdíjat. 2010-ben a bio mangalica vastagkolbászkodunk és bio mangalica parasztkolbászkodunk elnyerte a Magyar Termék Nagydíj kitüntető címet.

Állati termékeinket nem exportáljuk, a Pesthidegkúti Biopiacon, valamint a MOM Ökopiacon értékesítjük.

Az élelmiszerek biztonságát egyrészt a HACCP higiéniai rendszer, a vegyszermentes előállítás, az említett 4 irányelvnek való megfeleléshez szükséges legszigorúbb követelményrendszer betartása, másrészt a mindezt ellenőrző Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. szavatolja. Termékeink nyomonkövethetősége biztosított a termelés legelső fázisától a végső felhasználásig.

A szervezet érdeke, hogy az emberek olyan minőségi színvonalon éljenek, ami megfelelő biztonságérzettel is párosul. Számunkra nagyon fontos a szermaradvány-mentes, egészséges táplálkozás. Célunk, a káros anyagok kizárásával magas tápértékű élelmiszer előállítása.

www.tarnamenti.hu

Tarpa Bio-Manufactura és Pálinkafőzde Kft.

A Tarpa Manufaktúra Kft. alapítóinak elképzelése az volt, hogy hagyományos receptek alapján, olyan gyártási folyamatokat alakítsanak ki, mellyel a régióra jellemző alapanyagok /szilva, dió, meggy, akácméz/ felhasználásával kiváló minőségű, piacképes termékeket állítsanak elő. A terv mára megvalósult. A forgalmazott **gyümölcspálinkák** és egyéb, **bio** tanúsítvánnyal is rendelkező **lekvárok, dió** és **méz** felhasználásával készült termékek száma jelenleg megközelíti a harmincat. A termékcsalád, az előállítási helyről a Tarpa márkanévet kapta. Miközben a Tarpa márka megtalálható több EU-ország prémium kategóriájú és bio üzleteinek polcain, a gyártási folyamatok manufakturális jellege a mai napig megmaradt.

Tarpa Érelelt Sorozat

- Elegáns struktúra
- Páratlan íz- és illatharmónia
- Az alkohol adta édes ízérzet és a test tökéletes egyensúlya

Tarpa Ó Pálinkasorozat

- Behízeltető illat
- Komplex aroma
- Hosszú lecsengés

Bio sorozat (pálinka és lekvár)

Az alapanyag előállítási folyamatát, a feldolgozás menetét mindenkor a Biokontroll Hungária ellenőrzi és tanúsítja.

www.tarpa.hu