

HUNGARY



ВЕНГРИЯ



ПРОДЭКСПО

MOSCOW

11-15. 02. 2019

HUNGARIAN STAND:

No. 23B60





EUROPE



Уважаемый Читатель!

Венгерский народ всегда был известен своим темпераментом. В его жизни характерна готовность к действиям, опираясь на творческое мышление, приверженность своему мнению и вере.

Присущие нам уникальное мировоззрение и жизненная сила отражаются во всех наших мыслях и определяют нашу культуру питания.

Поэтому неудивительно, что с древних времен мы любим ярко выраженные, резкие ароматы и вкусы, жгучие специи, содержательные блюда, верные нашим традициям.

Отсутствие технологий генетической модификации в нашем сельском хозяйстве, регламентируемое конституцией Венгрии, и характерная уникальность нашей гастрономии известны далеко за пределами нашей страны.

Миссия Центра аграрного маркетинга, обладающего опытом десятилетий и авторитетными профессиональными знаниями, заключается в том, чтобы в как можно более широком круге публики представлять, внедрять и популяризировать высококачественные и вкусные венгерские продукты, изготовленные с использованием здоровых, экологически прогрессивных технологий, основанных на интеграции наследуемых из поколения в поколение знаний с новыми, инновационными технологическими процессами.

Благодаря нашим уникальным географическим и природным преимуществам, исключительному качеству производства пищевой продукции и высокой безопасности пищевых продуктов, являющейся выдающейся и внутри ЕС, мы предлагаем пищевые продукты с высокой добавленной стоимостью.

Осмотрите наш стенд, познакомьтесь с высококачественными венгерскими продуктами, представленными нашими экспонентами, и отведайте великолепные ароматы и вкусы наших блюд и напитков, чтобы Вы смогли выбрать самые вкусные лакомства, которые заслуживают того, чтобы Вы разделили полученное удовольствие и с Вашими близкими.

Dear Reader,

Hungarians are well known for being a passionate people. They are quick to act, and take a stand for their creativity, opinion and faith. Our unique outlook on life and our vigour is apparent in our every thought and it also permeates our culinary culture.

No wonder, then, that since ancient times we have loved distinctive, pronounced flavours, hot spices and substantial, traditional dishes.

Our agriculture, our GMO-free status – guaranteed by the constitution – and the distinct uniqueness of our cuisine is world famous.

With our expertise and several decades of experience, our mission at AMC is to raise awareness, to encourage the enjoyment of and to propagate healthy, tasty, high quality Hungarian products that are manufactured by eco-conscious processes and are made respecting the ways our ancestors bequeathed upon us, by passing on our knowledge from one generation to the next, and by encouraging new and innovative technologies.

As a result of our unequalled geographical and natural endowments, our exceptional eminence in producing food products, and thanks to our high level of food safety compared to other EU members we are able to offer food products with a high added value.

Come and visit our booth, explore the high quality Hungarian products of our exhibitors and taste the delightful flavours of our dishes and drinks so you can choose your favourite ones that are worthy enough of sharing with your loved ones.



Péter Ondré
CEO



Agricultural Marketing Centre Ltd.

H-1253 Budapest, Pf. 66. | +36 1 450-8800 | amc@amc.hu
amc.hu | facebook.com/agrarmarketingcentrum

ВИННЫЙ ЗАВОД БОК BOCK BORÁSZATI KFT.

📍 H-7773 Villány, Batthyány utca 15.

☎ +36 72 492 919

🌐 www.bock.hu

✉ bock@bock.hu

👤 **Mr. Csaba Krenner**

☎ +36 30 254 7773

✉ krenner.csaba@bock.hu

📧 Correspondence in: English



Семья Бок (Bock) занимается виноградарством и виноделием в винодельческом регионе Виллань с 1850 года. Любовь к вину и приемы его изготовления переходят от отца к сыну уже на протяжении 9 поколений. В начале своей карьеры Йозеф Бок (József Bock) собирал урожай с площади в 0,5 гектара, а в настоящее время он со своими детьми перерабатывает урожай со 150 гектаров. Вина Бок производятся из винограда, произрастающего на самых плодородных склонах винодельческого региона Виллань.

The Bock family has been growing vines and producing wine in the Villány wine region since 1850. The love of wine and the craft of winemaking has been handed down from father to son for over nine generations. At the beginning of his career József Bock harvested just over 0.5 hectares. Today he and his children process the grapes harvested from 150 hectares. Our wines are made from grapes grown on the most prestigious slopes of Villány.



ВИННЫЙ ЗАВОД ЭБНЕР EBNER PINCE KFT.

📍 H-7932 Mozsgó, Alsószőlőhegy 51.

☎ +36 20 943 2719

🌐 <http://ebnerpince.hu/>

✉ vino-tech@vino-tech.hu

👤 **Mr. Andreas Ebner**

☎ +36 20 926 8591

✉ vino-tech@vino-tech.hu

📧 Correspondence in: English

EBNER

Винодельня Эбнер (Ebner Pincészet) расположена на юге Венгрии. Основным профилем винодельни является производство высококачественного красного вина. Площадь усадьбы составляет 50 гектаров, из них 13 гектаров заняты виноградниками. Основными сортами являются Пино Нуар, Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло. Вдобавок к производству вина, винодельня также работает как гостиница и занимается организацией мероприятий и производством яблочного сока.

Ebner Winery is situated in the south of Hungary. The winery focuses on high quality red wine production. The estate covers a 50-hectare area with a 13-hectare vineyard. The main varieties are Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot. As well as the production of wine and apple juice, the winery also offers accommodation and a venue for organised events.



ФЛАВОН ГРУП КФТ. FLAVON GROUP KFT.

📍 H-4033 Debrecen, Veres Péter u. 19.

☎ +36 52 520 520

🌐 www.flavonmax.com

✉ info@flavonmax.com

👤 **Ms. Mária Bodnár**

☎ +36 70 376 7819

✉ maria.bodnar@flavongroup.com

✉ Correspondence in: English, Russian

FLAVON

Группа компаний «Flavon» (2004) выросла из семейного бизнеса в международную группу, состоящую из нескольких компаний и собственного завода. Специализацией является производство специальных биологически активных добавок с помощью уникальных процессов и технологий. Продукция получила более 30 отечественных и международных признаний. Наши офисы работают в Венгрии, Польше, Англии и США.

The Flavon Group (2004) developed from a family business into an international company and now has several firms and a factory of its own. Its main activity is the production of special nutritional supplements created by a unique process and technology. The products have received more than 30 domestic and international awards. We are represented by our offices in Hungary, Poland, the United Kingdom and the USA.



ГЛОБАЛ ГРИН ЕВРОПА GLOBAL GREEN EUROPE KFT.

📍 H-4060 Balmazújváros, Telekföld 0143/24.

☎ +36 52 377 355

🌐 www.globalgreengroup.com

✉ Pusztai.Konzerv@globalgreengroup.com

👤 **Mr. Balázs Micsinay**

☎ +36 30 578 6759

✉ Balazs.Micsinay@globalgreengroup.com

🔗 Correspondence in: English



👤 **Mr. Károly Bak**

☎ +36 20 213 7194

✉ Karoly.Bak@globalgreengroup.com

🔗 Correspondence in: English

Компания «Global Green Europe Kft.» является производителем переработанных овощей и фруктов. Мы осуществляем продажи нашим клиентам в более чем 50 странах, в том числе и владельцу одного из самых престижных брендов в мире. Штаб-квартира компании «Global Green Europe Kft.» находится в городе Балмазуйвароше, в восточной Венгрии. Мы производим консервированные продукты: деликатесную кукурузу, зеленый горошек, маринованные овощи ассорти, лечо и консервы на основе томатов. Наша продукция пользуется популярностью в Западной, Центральной и Восточной Европе и странах Балтии.

Global Green Company is the producer of processed fruits and vegetables. We supply our customers in more than 50 countries with some of the most well-known brands amongst them. The headquarters of Global Green Europe Kft. is situated in Balmazújváros, in Eastern Hungary. It produces sweetcorn, green peas, assorted pickles, vegetable stew and tomato based tinned products. Its products are most popular in Western, Central and Eastern Europe and in the Baltic countries.



ООО ХУНГАФУДС/ТИСАКОП-ТИСАМЕД HUNGAFOOD'S KFT.

📍 H-6724 Szeged, Kálvária tér 12 II/8
☎ +36 30 202 3798
🌐 www.tisamed.rs; www.tisacoop.rs
✉ zoltan.kormoci@tisacoop.rs
👤 **Mr. Zoltan Kormoci**
☎ +36 30 202 3798
✉ zoltan.kormoci@tisacoop.rs
📧 Correspondence in: English, French



Наша компания является производителем 100% натурального меда, собирая его непосредственно от местных пчеловодов и продавая в различной оптовой упаковке (для промышленного использования), в банках (для розничной торговли) и в форме саше (HoReCa).

Our company is a producer of one hundred percent natural honey directly collected from local beekeepers and sold in various forms of packaging: bulk (industry), jar (retail) and sachets (HoReCa).



000 МЕРИАН ФУДС MERIAN FOODS KFT.

📍 H-5900 Orosháza, Szarvasi u. 16.

☎ +36 68 814 155

🌐 www.merian.hu

✉ merian@merian.hu

👤 **Ms. Borbála Ambrus**

☎ +36 68 814 200; +36 30 696 1035

✉ ambrus@merian.hu

📧 Correspondence in: German, English



Выставленные продукты: линия продуктов «Rex Ciborum»

Компания «Merian Foods Kft.» сохраняет более чем столетние традиции переработки гусиной печени для фуа-гра, производимой в городе Орошхазе. Наши продукты доступны под двумя брендами: Под нашим брендом «REX CIBORUM» выпускаются продукты с высоким содержанием печени, а также продукты из мяса гуся, утки и индейки, изготавливаемые по традиционным технологиям посола и копчения, а под брендом «ORSI» выпускается широкий ассортимент сосисок, мясных нарезок и печеночных продуктов.

The product on display: The Rex Ciborum product line
Merian Foods Kft. guards the 100-year-old tradition of processing the Orosháza goose liver. Our products are available in two brands: the REX CIBORUM brand represents products with a high liver content as well as goose, duck and turkey breast products made following the traditional curing and smoking procedures; the ORSI brand represents a wide variety of frankfurters, cold cuts and liver products on offer.



ЗАО УНИВЕР UNIVER PRODUCT PLC.

📍 H-6000 Kecskemét, Szolnoki út 35.

☎ +36 76 518 186

🌐 www.univer.hu

✉ sales@univer.hu

👤 **Ms. Éva Balog**

☎ +36 30 477 5765

✉ eva.balog@univer.hu

🔗 Correspondence in: English, Spanish



👤 **Mr. Áron Katona**

☎ + 36 70 933 7500

✉ aron.katona@univer.hu

🔗 Correspondence: in English, German

Основными продуктами компании по производству приправ, находящейся в 100%-ной венгерской собственности, являются продукты детского питания, концентрированная томатная паста, майонез, горчица, кетчуп, заправки для салатов, джемы и типичные венгерские приправы. Непрерывные инновации высокое качество являются характерными чертами. Компания имеет самый современный и крупнейший завод по производству томатной пасты в Центральной и Восточной Европе.

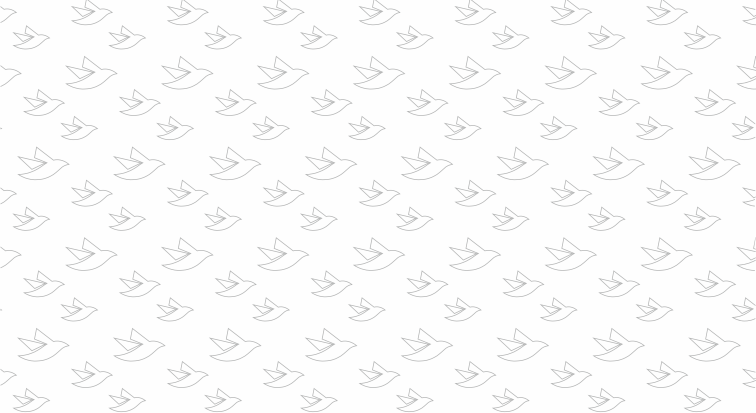
The company producing seasonings is one hundred percent Hungarian owned with its main products of baby foods, tomato puree, mayonnaise, mustard, ketchup, salad dressings, jams and typical Hungarian condiments. It is characterised by continuous development and high quality. The company runs the biggest and most modern tomato processing plant in Central and Eastern Europe.





NOTES





**Agricultural Marketing Centre Ltd.
Hungary**

H-1253 Budapest, Pf. 66. | +36 1 450-8800

amc@amc.hu | www.amc.hu

facebook.com/agrarmarketingcentrum