



AGRICULTURAL  
MARKETING  
CENTRE

**ВЕНГРИЯ/HUNGARY**



**ПРОДЭКСПО**

**MOSCOW**

**10-14. 02. 2020**

Stand 23E30

ВЕНГРИЯ  
HUNGARY



## 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, регламентированное 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 are apparent in our every thought and they also permeate 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 process 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 flavors of our dishes and drinks so you can choose your favorite 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.hu  
amc@amc.hu | facebook.com/agrarmarketingcentrum

# ВИНОДЕЛЬНЯ БОК BOCK ESTATE, VILLÁNY

📍 H-7773 Villány, Batthyány utca 15.

☎ +36 30 5655297

🌐 [www.bock.hu](http://www.bock.hu)

✉ [marketing@bock.hu](mailto:marketing@bock.hu)

👤 Mr. Csaba Krenner

☎ +36 30 254 7773

🌐 [www.bock.hu](http://www.bock.hu)

✉ [kereskedelem@bock.hu](mailto:kereskedelem@bock.hu)

🗣 English

👤 Mr. Béla Szilágyi

☎ +36 20 957 9341

🌐 [www.bock.hu](http://www.bock.hu)

✉ [kereskedelem@bock.hu](mailto:kereskedelem@bock.hu)

🗣 English

Семья Бок (Bock) занимается виноградарством и виноделием в винодельческом регионе Виллань с 1850-ого года. Любовь к вину и приемы его изготовления переходят с отца на сына уже за 9 поколений. В начале карьеры Йозеф Бок (József Bock) собирал урожай с площади 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 in 150 hectares. Our wines are made of grapes grown on the most prestigious slopes of Villány.



# Винодельня Чани-Телеки Вина CSÁNYI WINERY CO.-TELEKI WINES

CSÁNYI  
PINCÉSZET  
VILLÁNY

📍 H-7773 Villány, Ady fasor 2.  
☎ +36 1 225 2540  
🌐 [www.csanyipinceszeti.hu](http://www.csanyipinceszeti.hu)  
✉ [Ilona.Kallay@csanyipinceszeti.bonafarm.hu](mailto:Ilona.Kallay@csanyipinceszeti.bonafarm.hu)

👤 Ms. Ilona Kállay  
☎ +36 1 225 2540, +36 70 702 8389  
🌐 [www.csanyipinceszeti.hu](http://www.csanyipinceszeti.hu)  
✉ [Ilona.Kallay@csanyipinceszeti.bonafarm.hu](mailto:Ilona.Kallay@csanyipinceszeti.bonafarm.hu)  
🗣 English, German

Плнтации Винодельни «Чани Пинцесет» расположены на лучших склонах винодельческого района Виллань, с территорией свыше 400 гектаров. Помимо новейшей технологии, необходимой к передовому виноделию, в нашей винодельне мы не забываем о сложившейся винодельческой традиции, по сути которой ценность, произведённая в винограде, максимально, с полной уверенностью должна проявиться в наших винах.

The vineyards of Csányi Winery are situated on the best slopes of Villány wine region. Our total growing area exceeds 400 hectares. Our winery has become a modern wine producing enterprise, where, we still bear in mind the great wine production traditions established by our predecessors. The fundamental thing is to maintain and present in the wines the values that have been produced in the grapes.



# ВИНОДЕЛЬНЯ ФИШЭР FISCHER WINERY

📍 H-8284 Kisapáti 043/14 Hrsz  
☎ +36 30 86 77 003  
🌐 [www.fischer-badacsony.hu](http://www.fischer-badacsony.hu)  
✉ [info@fischer-badacsony.hu](mailto:info@fischer-badacsony.hu)

👤 Ms. Magdolna Vajda  
☎ +36 87 710 001  
🌐 [www.fischer-badacsony.hu](http://www.fischer-badacsony.hu)  
✉ [info@fischer-badacsony.hu](mailto:info@fischer-badacsony.hu)  
🇩🇪 German

Винодельня Фишер расположена среди семи вулканических холмов. Необыкновенные вина выращиваются здесь примерно на 80 гектарах. В 2002 году семья Фишер начала высаживать 15 гектаров. С самого начала они занимались производством высококачественных вин. Это было гарантировано низким урожаем винограда.

Девять сортов виноградных лоз были выращены почти на 80 гектарах; 1/3 из них - белые лозы, такие как Совиньон Блан, Пино Блан, Шардоне и "Szürkebarát" (Пино Гри), и 2/3 - красные лозы, такие как Цвайгелт, Сира, Пино Нуар, мерло и Каберне Фран.

The Fischer Winery is situated among seven volcanic hills. Exceptional wines are cultivated here on 80 hectares approximately. In 2002 the Fischer family started planting out 15 hectares. Right from the very start, they have focused on the production of high-quality wines. It has been guaranteed by a low grape yield.

Nine varieties of vines have been cultivated on nearly 80 hectares; 1/3 of them are white vines, like Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay and "Szürkebarát" (Pinot Gris) and 2/3 are red vines, like Zweigelt, Syrah, Pinot Noir, Merlot and Cabernet Franc.



FISCHER  
WINERY



ХУНГАРИАН ХЕРИТИДЖ  
Импексон Хунгари Лтд  
**HUNGARIAN HERITAGE**  
Impexon Hungary Kft.

📍 H-1117 Budapest, Bercsényi út. 21  
☎ +36 1 782 3231  
🌐 [www.hungarianheritage.com](http://www.hungarianheritage.com)  
✉ [info@impexonhungary.com](mailto:info@impexonhungary.com)

👤 Ms. Alexandra Nagy  
☎ +36 20 274 3682  
✉ [alexandra.nagy@impexonhungary.com](mailto:alexandra.nagy@impexonhungary.com)  
🗣 English

👤 Mr. László Somogyi  
☎ +36 30 950 2153  
✉ [laszlo.somogyi@hths.sg](mailto:laszlo.somogyi@hths.sg)  
🗣 Russian, English, German

Бренд «Hungarian Heritage» создан фирмой ООО Импексон Хунгари, который представляет венгерские продукты высшего качества произведены с трюфелем, такие как джем сливовый, свекольное варенье, карпаччо, акациевый мёд и также консервированные продукты из гусиной печени, изготовленные исключительно из наилучших ингредиентов Венгрии для гурманов всего мира.

The Hungarian Heritage brand has been created by Impexon Hungary Ltd., representing high-quality premium Hungarian products made of truffle such as truffle cream, plum and beetroot jam, carpaccio, acacia honey. The canned goose liver has been produced of the finest Hungarian ingredients exclusively for gourmet consumers all throughout the world.



HUNGARIAN  
**HERITAGE**  
*From the Heart of Europe*

HUNGARIAN  
**HERITAGE**  
*From the Heart of Europe*

# DISCOVER

19<sup>th</sup> century luxury of

# HUNGARY

*J. Bok*  
ISTVAN SZÖKE



# 000 МЕРИАН ФУДС MERIAN FOODS Ltd.

📍 H-5900 Orosháza, Szarvasi utca 16.

☎ +36 68 814 155

🌐 [www.merian.hu](http://www.merian.hu)

✉ [merian@merian.hu](mailto:merian@merian.hu)

👤 Ms. Borbála Ambrus

☎ +36 68 814 200, +36 30 696 1035

🌐 [www.merian.hu](http://www.merian.hu)

✉ [merian@merian.hu](mailto:merian@merian.hu)

🗨 German, English

Выставленные продукты: линия продуктов «Rex Ciborum». Компания «Merian Foods Kft.» сохраняет более чем столетие традиционной переработки гусиной печени для фуа-гра, производимой в городе Orosháze. 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 индюшки, изготовленные по традиционным технологиям посола и копчения, а под брендом «ORSI» выпускаются широкий ассортимент сосисок, мясных нарезок и печеночных продуктов.

The company displays its "Rex Ciborum" product line. The Merian Foods Kft. follows a 100-year-old tradition of processing the "Orosháza goose liver". Our products are available in two kinds of brands the REX CIBORUM brand represents products with high liver content as well as goose, duck and turkey breast products made according to the traditional curing and smoking procedures; the ORSI brand represents a wide variety of frankfurters, cold cuts and liver products.



## Merian Foods



Élelmiszeripari Kft.



# ВИНОДЕЛЬНЯ ПАННОН ТОКАЙ PANNON TOKAJ Ltd.

📍 H-1115 Budapest, Kelenföldi út 2.  
☎ +36 70 338 8000  
🌐 [www.pannontokaj.hu](http://www.pannontokaj.hu)  
✉ [nyari@panonntokaj.hu](mailto:nyari@panonntokaj.hu)

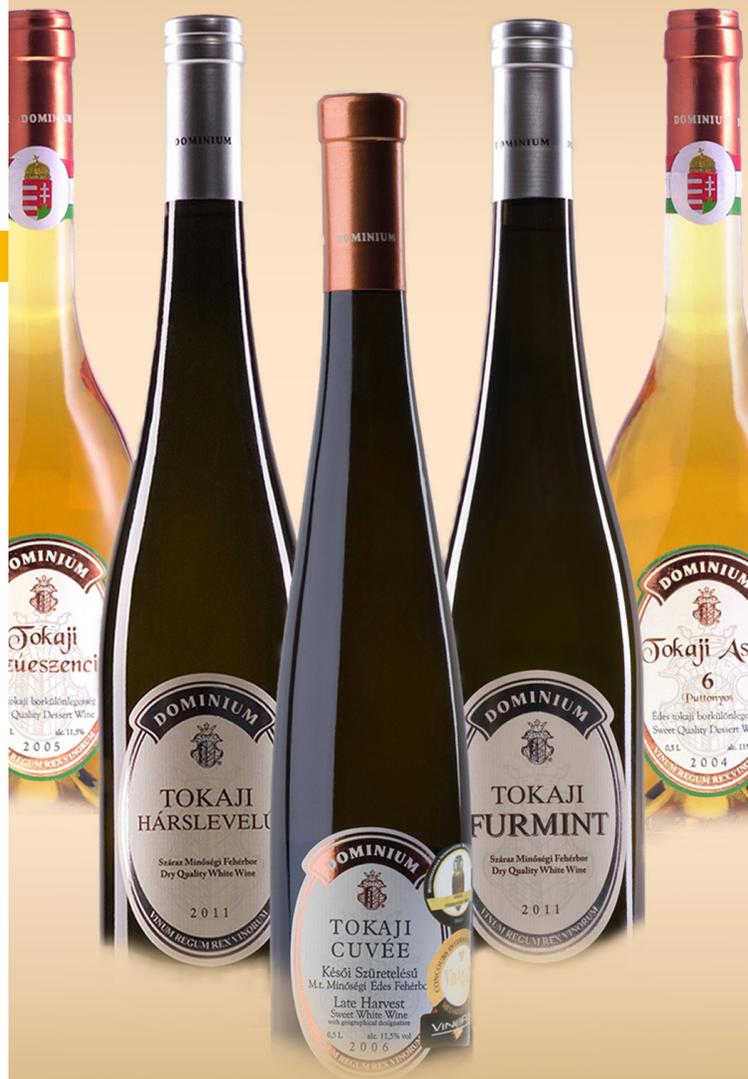
👤 Mr. László Nyári, Managing Director  
☎ +36 1 372 7470  
🌐 [www.pannontokaj.hu](http://www.pannontokaj.hu)  
✉ [nyari@panonntokaj.hu](mailto:nyari@panonntokaj.hu)  
🗨 English

Винодельня «Паннон» Токай расположена на площади 21 гектара. Опираясь на 400-летнюю традицию, фуруминт, харшлелеву и Желтый Мускат.

- Наши изготовленные имеют свежий, фруктовый вкус и хорошая кислотность.
- Классические вина: Самородни, Фордиташ, Поздний урожай и Асу.
- Премиальные вина Доминиум выдержанные в дубовых бочках, где они настаиваются не менее чем шесть месяцев.

The Winery has 21 hectares of vineyard cultivated for 400 years of traditions. The grape varieties are Furmint, Hárslevelű and Muscat Lunel.

- Reductive technology, dry, semi-dry, semi-sweet, fresh fruity young wines.
- Barrel aged dry and sweet wines, Aszú wines.
- The premium line is the Dominium family of oak-wood barrel ageing.



**PANNON TOKAJ KFT.**  
H-1115 Budapest, Kelenföldi út 2.  
Telefon: (+36)-1-372-7471  
Fax: (+36)-1-466-9264  
E-mail: [info@panonntokaj.hu](mailto:info@panonntokaj.hu)  
[www.pannontokaj.hu](http://www.pannontokaj.hu)  
3934 Tolesva, Arany J. u. 14.  
Telefon: (+36)-47-584-056  
Fax: (+36)-47-584-057

VINUM REGUM REX VINORUM

# ВИНОДЕЛЬНЯ ШОМОШ ТОКАЙ SOMOS TOKAJ WINERY



📍 H-3910 Tokaj, Serház u. 39.

☎ +36 78 512 792

🌐 [www.somostokaj.hu](http://www.somostokaj.hu)

✉ [export@somostokaj.hu](mailto:export@somostokaj.hu)

👤 Mrs. Kinga Tóth-Dobszay

☎ +36 70 366 9300

🌐 [www.somostokaj.hu](http://www.somostokaj.hu)

✉ [export@somostokaj.hu](mailto:export@somostokaj.hu)

🗨 English

👤 Mr. László Pecznyik

☎ +36 30 828 5239

🌐 [www.somostokaj.hu](http://www.somostokaj.hu)

✉ [pecznyiklaszlo@gmail.com](mailto:pecznyiklaszlo@gmail.com)

🗨 English

Винодельня Somos Tokaj является дочерней компанией Boranal Ltd., которая была основана в 1989 году. Владельцы производят вино уже 30 лет. Сегодня мы принадлежим к самым современным оборудованным винным погребам в Венгрии. Наши помещения расположены в Тольне, Матре, Кишкёреше и Токайском регионе. Мы продаем исключительно бутылированное вино по всему миру. Чтобы удовлетворить все потребности рынка, мы расширили наши поставки игристого вина в 2006 году и коктейлей на основе вина в 2013 году.

Bottled wine and sparkling wine

Somos Tokaj Winery is an affiliate of Boranal Ltd. that was established in 1989. The owners have produced wine for 30 years. As of today, we belong to the most up-to-date equipped wine cellars in Hungary. Our premises are located in Tolna, Mátra, Kiskőrös and Tokaj region. We sell exclusively bottled wine all over the world. In order to fulfill all demands of the market we expanded our supply with sparkling wine in 2006 and with wine-based cocktails in 2013.



# 3AO УНИВЕР UNIVER PRODUCT Plc.



📍 H-6000 Kecskemét, Szolnoki út 35.

☎ +36 76 518 186

🌐 [www.univer.hu](http://www.univer.hu)

✉ [sales@univer.hu](mailto:sales@univer.hu)

👤 Ms. Éva Balog

☎ +36 30 477 5765

🌐 [www.univer.hu](http://www.univer.hu)

✉ [eva.balog@univer.hu](mailto:eva.balog@univer.hu)

🗣 English, Spanish

👤 Ms. Nikoletta Lendvai

☎ +36 30 415 1744

🌐 [www.univer.hu](http://www.univer.hu)

✉ [nikoletta.lendvai@univer.hu](mailto:nikoletta.lendvai@univer.hu)

🗣 English, Spanish

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 Центрально-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 characterized by continuous development and high quality. The company runs the biggest and most modern tomato processing plant in Central and Eastern Europe







**AGRICULTURAL  
MARKETING  
CENTRE**

Kuny Domokos u. 13-15., II.emelet,  
1012 Budapest, Hungary

[amc@amc.hu](mailto:amc@amc.hu)  
[www.amc.hu](http://www.amc.hu)

 [agrarmarketingcentrum](https://www.facebook.com/agrarmarketingcentrum)

 [agrarmarketingcentrum](https://www.instagram.com/agrarmarketingcentrum)