ÚJ VÉDJEGYHASZNÁLÓINK

2020

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

AGM Beton Zrt.

Címe: H-2200 Monor, Külterület hrsz.: 0100/8.

Postacíme: H-2200 Monor, Külterület hrsz.: 0100/8.

Telefon: +3629 610 460; +3630 375 8998

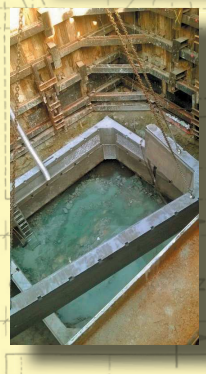
e-mail: info@agmbeton.hu

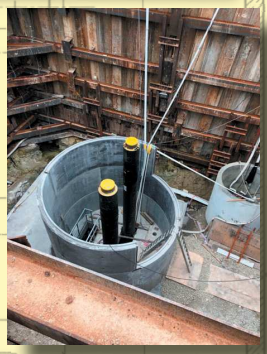
web: www.agmbeton.hu

Pályázat:

Nagyméretű, kútsüllyesztéssel kialakított innovatív négyszögakna

Az új technológia révén épített négyszögakna, lehetővé teszi vasbeton csőrakatok átsajtolását közművezetékek építésekor, utak, vasutak, autópályák, vagy városon belüli közlekedési csomópontok alatt a forgalom zavarása nélkül, egyszerűsítve a sajtolási technológiát, csökkentve a költségeket és lerövidítve a sajtoláshoz szükséges időt. A technológia magában foglalja a sajtoló erők felvételére alkalmas, szállítható, statikailag állékony vasbeton elemeket, a helyszíni szerelési és süllyesztési technológiát, valamint a speciális kialakítású acél vágóélet. Alkalmazásával kiváltható a vákumkutas víztelenítés, a vízzáró szádolás, a szádelemek keretelemekkel történő stabilizálása, a vízzáró fenéklemez megépítése és a felúszás elleni védelem kialakítása. Ezek helyett egy kútsüllyesztési technológiával épített vasbeton akna kerül, amelyet a sajtolási térben egyébként is meg kellene építeni.





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

ALFÖLDI-HÚS Zrt.

Címe: H-5540 Szarvas, Orosházi út 5.

Postacíme: H-5540 Szarvas, Orosházi út 5.

Telefon: +3666 514 330

e-mail: alfoldihus@alfoldihus.hu

web: www.alfoldihus.hu

Pályázat:

Alföldi Mangalica termékcsalád

Enyhén csípős páros kolbász; Szeletelt bacon; Darabolt csemege szalonna

A termékcsalád tagjai az alapanyagtól a gyártási folyamaton át őrzik a hagyományos jelleget. Alapanyaguk a tradicionális magyar sertésfajta, a mangalica, amely a Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének ellenőrzött állományából származik. A páros kolbász a mangalica hús márványozottsága, a zsír kedvező eloszlása miatt hozzáadott szalonnát nem tartalmaz. A termék különleges szaftosságát tehát maga az alapanyag adja, kiegészítve enyhén csípős paprikával. Végleges íz- és színkialakítását a hagyományos füstölésnek köszönheti. Sertés vékonybélbe töltve, rusztikus kolbászt formáz, elegáns megjelenését a minimál csomagolás és a fekete-arany címke véglegesíti. A mangalica sertés robosztus hátaszalonnájából készülő, sózott, kellemesen füstölt, omlós állományú csemegeszalonna naturális egyszerűségével nyeri meg a fogyasztókat. A tömötten rugalmas bacon szeletek legalább két márványos-vörös húsrétegét a fajtára jellemző krémfehér szalonnaréteg zárja magába. A pácolás és a füstölés karaktert ad a konyhatechnikai alapanyagként is számon tartott terméknek.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Andrea Kft.

Címe: H-1201 Budapest, Vágóhíd utca 26.

Postacíme: H-1201 Budapest, Vágóhíd utca 26.

Telefon: +3620 943 9133

e-mail: info@astikids.com

web: www.astibababolt.hu

Pályázat:

Többméretes baba és gyermekruhák a fenntartható környezetért

Többméretes kombidressz; Bébi nadrág; Gyermek nadrág; Kertész rugdalózó; Elől patentos rugdalózó; Íves hálózsák; Járóka hálózsák; Elől zippes hálózsák; Bundazsák; Kesztyűs overáll; Kismamaruha

A kollekciót a tudatos vásárlási igény ihlette, mellyel a cél: hozzájárulás a fenntartható környezet kialakítására, vagyis a föld állapotának megőrzésére.

A kisbabák, de a kisgyerekek is rövid idő alatt, akár egy szezonon belül is nőnek akkorát, hogy új méretű ruhára van szükségük, ezért került sor olyan innovációra, amellyel a termékek 2-3 méretet ölelnek fel. A gyerekek fejlődési szakaszának az a része is megterhelő, mikor már a baba lábra áll, az addig is jól használható praktikus cipős overállok, hálózsákok már nem használhatók, mert a baba nem tud benne járni, bár méretre jó lenne. Ezért valósult meg a kollekció azon része, ahol felhajtható kesztyűk, cipők, illetve hálózsákokon lábkidugó nyílások lettek elhelyezve, mellyel a termékek tovább használhatók úgy, hogy a szabad mozgást ne akadályozzák. A termékek alapanyaga egészséges és jó minőségű textil, figyelembe véve, a babák és gyermekek ergonómiai igényét, kialakításuk megfelel a jogszabályi előírásoknak. A vásárlók szívesen választják ezeket a termékeket, mert divatosak, tartósak, praktikusak és nem utolsó sorban pénztárca kímélőek.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Aqua-Plastech Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

Címe: H-4251 Hajdúsámson, Diósvári dűlő 23/A.
Postacíme: H-4251 Hajdúsámson, Diósvári dűlő 23/A.
Telefon: +3630 935 9438; +3630 946 8493
e-mail: info@nannainfo.com
web: www.nannainfo.com; www.nanna-lugosviz.hu

Pályázat:

Házi mofetta (CO_2 Doctor)

érszűkületek prevenciós, illetve kúraszerű alkalmazására

Az Aqua-Plastech Kft. tulajdonosa által kifejlesztett forradalmian új és egyedi, szabadalommal védett módszer az érbetegségek egyik leghatékonyabb kezelési formája! Ez a házi mofetta, vagyis egy szén-dioxidos gázfürdő, amely nem helyhez kötött, bárki, bárhol használhatja, egyénileg, akár a saját otthonában kúraszerűen is. A mofetta gáz a betegek jelentős részénél megállítja az állapotromlást, alkalmazásával sok esetben elkerülhető a legvégsőbb beavatkozás, vagyis az amputáció! Fontos élettani hatás, hogy a vér és a szövetek szén-dioxid tartalmának növekedése következtében a szén-dioxidban gazdag szövetek a vérből nagyobb mennyiségű oxigénhez jutnak, mely nem csak a perifériás ellenállás megváltoztatásával hat az egész vérkeringésre, hanem a szívműködés befolyásolása útján is. A házi mofetta alkalmazása előtt azonban feltétlenül szakértő (kezelőorvos) tanácsát kell kérni.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Balázs-Diák Kft.

Címe: H-1138 Budapest, Szekszárdi utca 12/a

Postacíme: H-1138 Budapest, Szekszárdi utca 12/a

Telefon: +361 266 5140

e-mail: info@balazs-diak.hu

web: www.balazs-diak.hu

Pályázat:

Trianon 100 digitális oktatóanyag

Trianon 100 címmel olyan digitális oktatási anyag készült a békediktátum aláírásának 100. évfordulójára, amely 10 fejezeten keresztül – a Monarchia összeomlásától kezdve a békeszerződésen, nemzetiségi és gazdasági viszonyok tárgyalásán át a soproni népszavazásig – az események pontos és objektív bemutatásával nyújt segítséget, elsősorban diákok számára a történések megismerésében és megértésében. Az interaktív digitális anyag könnyen beilleszthető az általános és középfokú oktatás tanrendjébe, legyen szó történelemóráról, vagy társadalomismertről. Az átlátható, jól felépített tananyagkezelés egyaránt alkalmas egyéni és csoportos feldolgozásra. Külön erénye a módszertani tervezésnek, hogy többféle gyakorlófeladat mélyíti el az ismeretanyagot játékos formában (igaz-hamis, feleletválasztó, rendezd sorba! stb.), alapos megbízható tudást adva ezzel. A Trianon 100 ingyenes digitális oktatási anyagot Rácz András történész és Foki Tamás történelemtanár készítették el tudományos igényességgel, közérthető módon.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

BEF-HUMAN Consulting Kft.

Címe: H-3937 Komlóska, Rákóczi út 121.

Postacíme: H-1193 Budapest, Víztorony utca 20.

Telefon: +361 378 2242

e-mail: befconsulting16@gmail.com

web: www.elemozsia.shop

Pályázat:

MÓZSI Padlizsánkrémek termékcsalád

Fokhagymás; Gombás-sültpaprikás; Érlelt kecskesajtos; Szarvasgombás ízesítéssel

A közvetlen környezetben, de az egész világban is jelenleg tapasztalható változások következtében egyre erősebben merül fel az egészséges, ízletes étkek iránti igény. A termékcsalád mindegyike prémium minőségű kézműves élelmiszer. Semmilyen adalékot, színezéket, tartósítószert, allergént és intoleranciát okozó anyagot nem tartalmaz, és hagyományos manufaktúrális eljárással készül, ezért is egészséges élelmiszer.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

CO-OP Hungary Zrt.

Címe: H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

Postacíme: H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

Telefon: +361 455 5400

e-mail: szaniko@skymarketing.hu

web: www.coop.hu

Pályázat:

„Coop Jót jó áron" Bolognai mártás alappor

47 g-os csomagolásban

A „Coop Jót jó áron" termékcsaládjában található az üzletlánc legtöbb sajátmárkás terméke, így a Szilasfood Kft. által gyártott 47 g-os csomagolású, bolognai mártás alapporis . Minőségi, ellenőrzött alapanyagok, tradicionális magyar zöldségek szárított formájának felhasználásával készül. Az alappor kiváló és egyszerű megoldást kínál olaszos ételek, családi vacsorák elkészítéséhez, de ízletes önálló szószként is feldob bármely fogást vagy falatot. A Szilasfood Kft. magas minőségbiztosítási rendszerrel működő, évtizedes hagyományokból merítő modern gyártástechnológiája garancia a minőségre. Az alappor kereskedelmi márka alatti forgalmazása kedvezőbb árszínvonalat eredményez, szélesebb célcsoport számára elérhetővé téve a magas minőséget.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

CO-OP Hungary Zrt.

Címe: H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

Postacíme: H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

Telefon: +361 455 5400

e-mail: szaniko@skymarketing.hu

web: www.coop.hu

Pályázat:

„Coop Jó nekem" Kakaós étbevonatú natúr desszert rúd

30 g-os és 5x30 g-os csomagolásban

A „Coop Jó Nekem" saját márkás termékcsaládja azok számára kínál választási lehetőséget, akiknek a megbízható, magas minőség mellett fontos az egészségtudatosság, akár édességek terén is. Ezért a CO-OP ezen kereskedelmi márkatermékei között megtalálható a Bonafarm Csoport tagjaként működő Sole-MiZo Zrt. által gyártott 30 g-os, illetve 5x30 g-os csomagolású, roppanós kakaós étbevonatú natúr desszert rúd. Minőségi, ellenőrzött alapanyagok és kizárólag magyar tej felhasználásával készül. A Sole-MiZo Zrt. magas minőségbiztosítási rendszerrel működő, évtizedes múltra visszatekintő gyártástechnológiája garancia a minőségre, melynek eredménye egy kedvező ár-érték aránnyal bíró, ízletes, hűs finomság, amit a tudatos táplálkozás iránt elkötelezettek is bátran választhatnak. A termék kereskedelmi márka alatti forgalmazása kedvezőbb árszínvonalat eredményez, szélesebb célcsoport számára elérhetővé téve a minőséget.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

CO-OP Hungary Zrt.

Címe: H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

Postacíme: H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

Telefon: +361 455 5400

e-mail: szaniko@skymarketing.hu

web: www.coop.hu

Pályázat:

„Coop Jót jó áron" Szeletelt paprikás szalámi és téliszalámi

75 g-os csomagolásokban

A „Coop Jót jó áron" termékcsaládjában található az üzletlánc legtöbb sajátmárkás terméke, így a Kaiser Food Kft. által gyártott 75 g-os védőgázas csomagolású, hámozott, szeletelt paprikás szalámi és téliszalámi. Minőségi, ellenőrzött alapanyagok és fűszerek hozzáadásával, szárításos érlelési és füstölési eljárással készülnek a termékek. A szalámik harmonikus ízéhez hozzájárul a nemespenész bevonat. A CO-OP márkatermék családjában kínált kétféle változattal mindenki megtalálja a számára vonzóbb ízesítést. A Kaiser Food Kft. magas minőségbiztosítási rendszerrel működő, évtizedes múltra visszatekintő gyártástechnológiája garancia a minőségre. A termékek kereskedelmi márka alatti forgalmazása kedvezőbb árszínvonalat eredményez, szelesebb célcsoport számára elérhetővé téve a magas minőséget, beleértve a jobb ár-érték arányú alternatívát keresőket.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Deka Union Kft. / Szalai Ferenc e.v. Mátrai Bivalyrezervátum

Deka Union Kft.

Címe: H-5700 Gyula, Béke sugárút 66.

Postacíme: H-5700 Gyula, Köröspart utca 88.

Telefon: +3620 264 6636

e-mail: sausage@deka-union.eu

web: www.deka-union.eu

Szalai Ferenc e.v.

H-3064 Szurdokpüspöki, Hunyadi utca 11.

H-3064 Szurdokpüspöki, Hunyadi utca 11.

Telefon: +3670 280 6527

e-mail: info@matraibivaly.hu

web: www.matraibivaly.hu

Pályázat:

Bivalyhúsos termékcsalád

Bivaly debreceni páratlan páros kolbász; Bivaly grillkolbász

A csekély hazai bivalyállomány növelésében 2016. óta a Mátrai Bivalyrezervátum is aktívan kiveszi a részét. Szurdokpüspöki határában, a Mátra nyugati kapujának egyik legnagyobb „vadregényes" fennsíkján, szabadtartásban élnek az állatok. Ez a kiváló húsminőségben is mérhető, hiszen a legelőn található fűvek sokféleségének és a gyógynövényeknek köszönhetően magas a tápértéke. A Bivalyrezervátum számára kiemelten fontos a biodiverzitás, a genetikai kincsek, a természet adta értékek megőrzése és mindezeknek az emberek javára való hasznosítása. Az állomány növelése nagyon fontos cél, de az érdeklődést a gasztronómia világán keresztül is lehet, sőt kell is bővíteni. Minél több embernek kell megismerni a bivalyhúst, mint a tiszta vöröshúsok ősi magyar helytartóját. A hús tápértéke igen magas, zsírtartalma alacsonyabb az átlag marhahúsnál, mindamellett vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag. Nem elhanyagolható, hogy mindezen kiemelkedő tulajdonságok mellett remek ízélményt is nyújt.
A Deka Union cégalapító tulajdonosa, Dékány Ferenc a „kolbászkirály" évek óta alkot és fejleszt bivalytermékeket, ezek között a debreceni kolbász és a grill termékek igazi kulináris értéket képviselnek.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

DENT-ART-TECHNIK Kft.

Címe: H-9024 Győr, Csokonai utca 10.

Postacíme: H-9024 Győr, Csokonai utca 10.

Telefon: +3630 937 0373

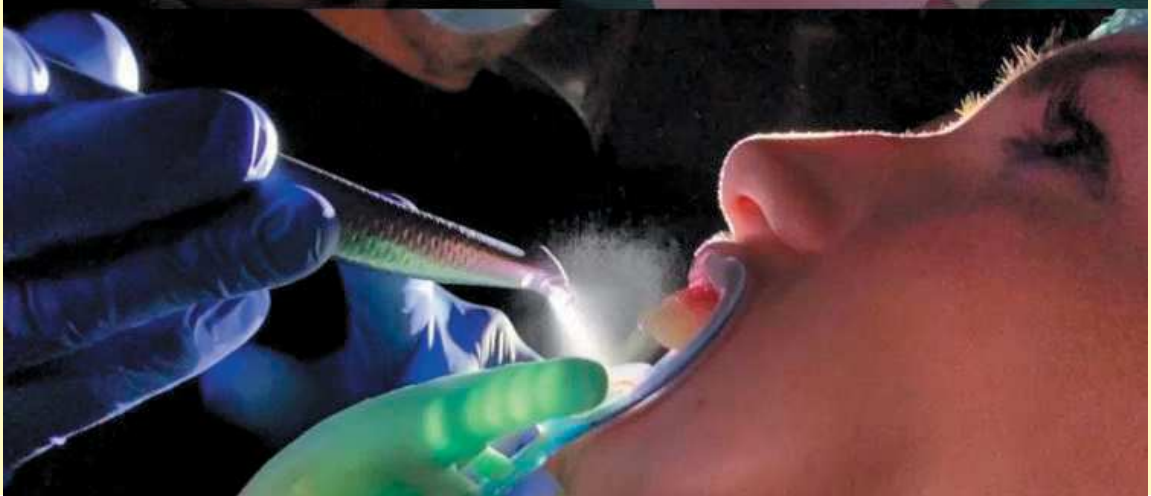
e-mail: labor@dentarttechnik.hu

web: www.dentarttechnik.hu

Pályázat:

Dental Aerosol Exhaustor Elszívófej

Az Elszívófej egy megoldás a fogászatban! A Dent-Art Technik kifejlesztette a fogorvosok, illetve a fogászatban dolgozók számára a Dental Aerosol Exhaustor Elszívófejet, amely biztosítja a levegő tisztaságát a különböző vírusok és cseppfertőzések ellen. Az Elszívófej a legtöbb fogászati exhaustor típusra csatlakoztatható az általuk tervezett és gyártott többféle adapternek köszönhetően. A szájterpeszre történő rögzítés zavartalanul biztosítja a fogorvos számára a kezelés során a hozzáférhetőséget, ezzel könnyű, kényelmes és egyszerű használatot tesz lehetővé. A Dental Aerosol Exhaustor Elszívófej szakszerű használata minimálisra redukálja a keletkező aerosol mennyiségét és ezzel a további fertőzés kockázatát az orvos és személyzete, valamint a páciens között.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete (DÉLKERTÉSZ)

Címe: H-6600 Szentes, Szarvasi út 3/b.
Postacíme: H-6600 Szentes, Szarvasi út 3/b.
Telefon: +3663 311 411
e-mail: titkarsag@delkertesz.hu
web: www.delkertesz.hu

Pályázat:

Snack paradicsomfélék termékcsalád

Bogyós koktélparadicsom 250 g; Fürtös koktélparadicsom 500 g; Fürtös cherry paradicsom 500 g; Baby-szilva paradicsom „Mézédes kicsipiros" 250 g; Baby-szilva paradicsom 250 g; Swetelle baby-szilva paradicsom 250 g

A XIX. századtól Szentes környékén tevékenykedő bolgárkertészek és az általuk meghonosított öntözéses zöldségtermesztés alapozta meg a jelenleg is a környékre jellemző zöldségtermesztési technológiákat, többek között a hajtatott paradicsomtermesztést is. A dél-alföldi tájkörzet kiemelkedően magas napfényes óráinak köszönhetően a gondosan válogatott, tűzpiros fürtök és bogyók minden fajtájában érezhető a napfény gondoskodása. 2016 óta vannak jelen termékpalettájukon a koktélparadicsomfélék, baby-szilva paradicsomfélék és cherry paradicsomfélék, amely termékkör népszerűsége rohamos ütemben fejlődött az elmúlt években. Apró, különlegesen édes snack paradicsom termékcsalád színes és egészséges kiegészítője minden étkezésnek. Biológiai növényvédelemre alapozó, peszticidmentes termelésük innovatív, high-tech üvegházakban történik, szem előtt tartva a fenntarthatóságot és a környezetkímélést.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Emerson Automation Fluid Control & Pneumatics Hungary Kft.

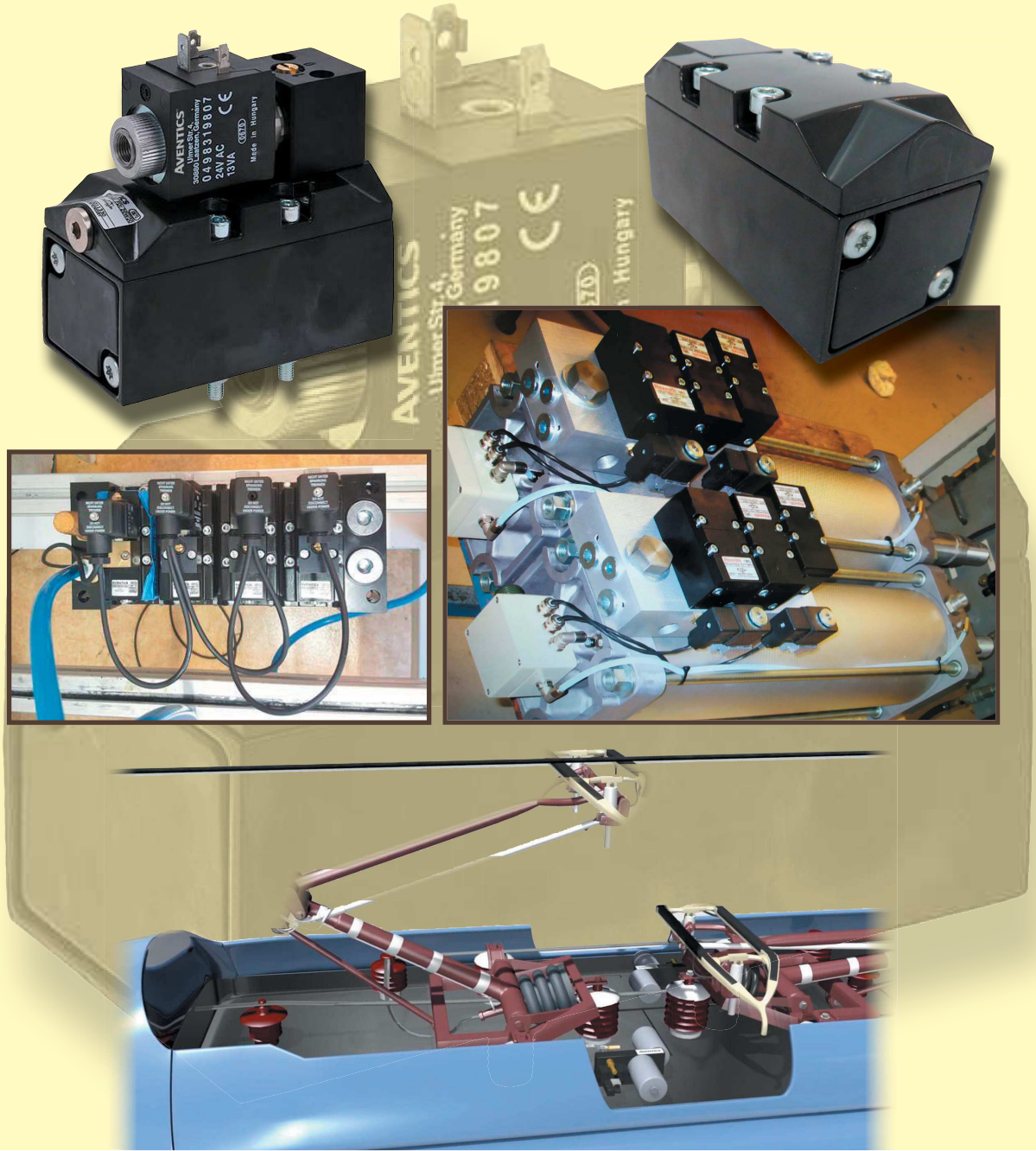
/volt Aventics Hungary Kft./

Címe: H-3300 Eger, Bánki Donát utca 3.
Postacíme: H-3300 Eger, Bánki Donát utca 3.
Telefon: +3630 531 600
e-mail: laszlo.soltesz@emerson.com
web: www.aventics.hu

Pályázat:

3/2 pneumatikus szelep, 565 sorozat

A három tagból álló 56X-es család középső tagja az 565-ös szelep. A család alaplapos kivitelű és üledékes szelep. Ha egy bizonyos számú szelepet egy egységbe szerelve, kompakt vezérlő rendszerbe kívánnak építeni, csoportos szerelést lehet alkalmazni. A szelepházon található kézi működtető kar a szelep kézi vezérlésére szolgál és segítségével például áramkimaradás esetén, vagy akár az elővezérlő meghibásodása okozta súlyos következmények elkerülése végett, tovább lehet a szelepet működtetni. Rövid a kapcsolási út, ebből adódóan gyors kapcsolás és minimális kopás jellemzi ezeket a szelepeket.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

ExVÁ Robbanásbiztos Berendezések Vizsgáló Állomása Kft.

Címe: H-1037 Budapest, Mikoviny Sámuel utca 2-4.
Postacíme: H-1037 Budapest, Mikoviny Sámuel utca 2-4.
Telefon: +361 250 1720
e-mail: bkiex@bki.hu
web: www.bki.hu

Pályázat:

Nagyteljesítményű precíziós digitális gázkeverő; Precíziós digitális gázkeverő

A nagyteljesítményű precíziós digitális gázkeverő, akárcsak a normál precíziós gázkeverő egy univerzális, önállóan használható, hordozható készülék, melynek segítségével a felhasználó által kiválasztott gáz és levegő tetszőleges keveréke állítható elő, elsősorban robbantó kamrák feltöltésére. Mindkét berendezés teljesen automatikus működésű, csak a kiválasztott gázt, a levegőt és az elektromos áramot kell csatlakoztatni. A zárt rendszerű keverésből adódóan az előállított keveréket nem befolyásolja a környezeti hőmérséklet, illetve páratartalom sem. A keverő egység működéséhez nincs szükség olajkenésre, így nem kerül olajgőz a keverékbe, ami lerakódna a robbantó kamrák különféle alkatrészein, ezáltal lehetetlenné téve a mérést. A keverő berendezés pontossága jobb, mint 0,1 tf.%. Ez a pontosság feltétlenül szükséges, hiszen a gyújtószikramentes berendezéseket vizsgáló és a MESG készülékeknél például így biztosítható, hogy egyáltalán a mérés végrehajtható legyen. Előfordul, hogy bizonyos éghető gázoknál a térfogatszázalék – gyújtási energiagörbe oly meredek, hogy 0.1 tf.%-nál nagyobb keverési hiba esetén az előállított keverék nem robbantható fel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

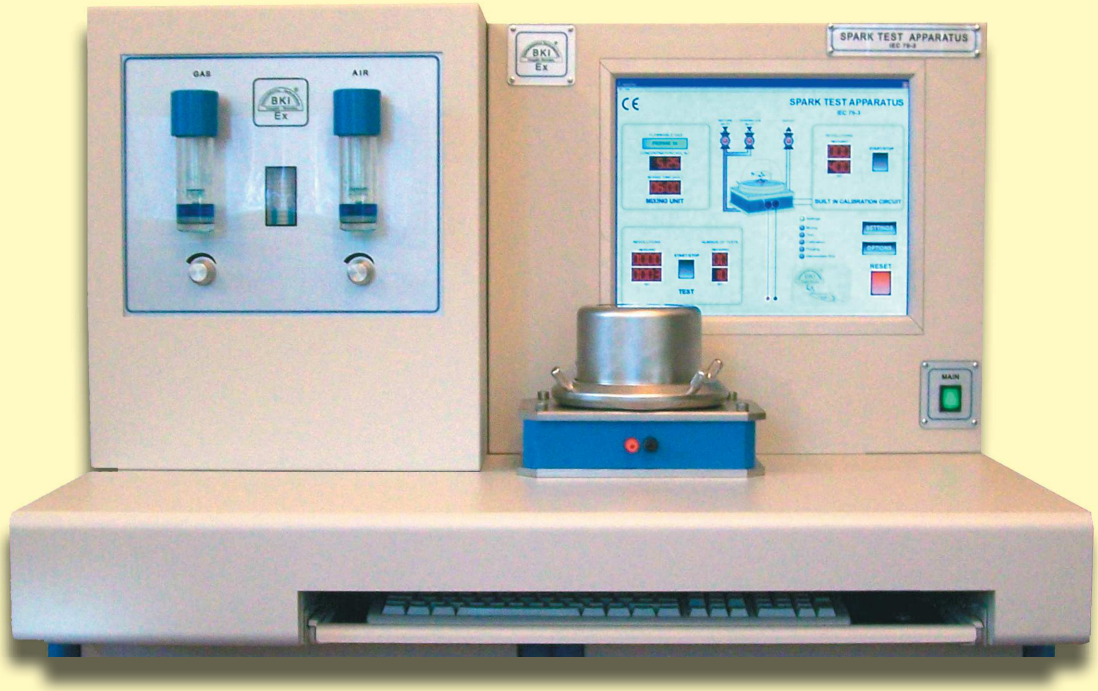
ExVÁ Robbanásbiztos Berendezések Vizsgáló Állomása Kft.

Címe: H-1037 Budapest, Mikoviny Sámuel utca 2-4.
Postacíme: H-1037 Budapest, Mikoviny Sámuel utca 2-4.
Telefon: +361 250 1720
e-mail: bkiex@bki.hu
web: www.bki.hu

Pályázat:

Gyújtószikravizsgáló berendezés gyújtószikramentes áramkörökhöz - Ex i - MSZ EN 60079-11/IEC 60079-11

A gyújtószikravizsgáló berendezés segítségével a gyújtószikramentes áramkörök vizsgálata történik. A vizsgálat tárgya, hogy a vizsgálandó berendezés képes-e üzemszerűen olyan szikrát, ívet okozni, mely a szabvány által előírt gázkeveréket az adott kamrában, az adott feltételek mellett felrobbantja, vagy sem. A berendezés beépített gázkeverőt tartalmaz, amely nagy pontossággal állítja elő a vizsgálathoz és kalibrációhoz szükséges gázkeveréket. A tényleges mérési folyamat kiegészül a mérés utáni kamraszellőztetéssel, ami a felesleges égéstermékek eltávolítását szolgálja. A mérési folyamat egyetlen gomb megnyomásával indul és automata üzemmódban a gép a vizsgálatot lefuttatja, majd értékeli a kapott eredményeket és ennek megfelelően lép tovább, pl. kalibrációs ellenőrzést végez.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Fenstherm Future Zrt.

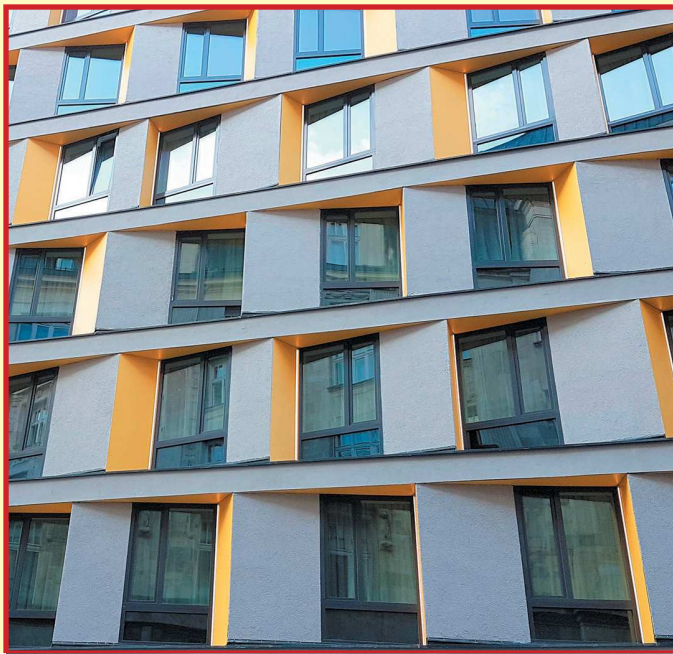
Címe: H-1081 Budapest, Kun utca 4. fsz.7.
Postacíme: H-3390 Füzesabony, Herbária út 10.
Telefon: +3620 365 4524
e-mail: nyeste.csilla@fensthermfuturezrt.hu
web: www.fensthermfuturezrt.hu

Pályázat:

Fenstherm Future (Profine 76 AD) termékcsalád

Alumíniumborításos ablakok; Alumíniumborításos erkélyajtók; Rejtett szárnyas bejárati ajtók; Fenstherm Premidoor 76 emelő-toló erkélyajtók

A Fenstherm Future Zrt. által gyártott termékek mindamellett, hogy megfelelnek az érvényben lévő MSZ szabványnak, kiemelkedő hőtechnikai értékkel rendelkeznek. A 2018. január 1-től érvényben lévő hőátbocsátási tényező követelményértékét (U_w=1,15 W/m^{2}K) már 4 mm Low-E/16 mm thermix távtartó/4 mm Float, azaz 2 rétegű üvegezéssel is teljesítik a szerkezetek, kedvező árszintet biztosítva ezáltal a termékcsaládoknak. Extra üvegezés (3 rétegű 48 mm-es) esetén az energetikai követelményeknek megfelelő passzív-ház szintű ablakok teszik teljessé a családi házak, közintézmények, luxus lakások homlokzatát. Az alumíniumborításos nyílászárók jól illeszkednek a mai építészeti trendek szerinti pl. „bauhaus" stílusú létesítményekbe. Látványos, nagy üvegfelületeket lehet kialakítani elegáns RAL szerinti színekben pompázó keretben, elérve ezzel az elegáns alumínium hatást a műanyag ablakok energiahatékonyságával.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.

Címe: H-5540 Szarvas, Ipartelep 531/1.
Postacíme: H-5540 Szarvas, Ipartelep 531/1.
Telefon: +3666 621 500
e-mail: kapcsolat@gallicoop.hu
web: www.gallicoop.hu

Pályázat:

Nagyi májas

A Gallicoop Nagyi májasa már több éve megtalálható a hazai boltok polcain. Pulykamáj felhasználásával készülő, kellemesen krémes állományú májas készítmény. Különlegessége, hogy máj és húsmozaik betétet is tartalmaz, ezzel a májasok között egyedülálló a piacon. A készítmény tökéletesen megfelel a kényelmi termékektől elvártaknak. Kis kiszerelése és kenhető, krémes állománya okán kiváló választás akár otthoni szendvicskészítéshez, de kirándulásokhoz, szabadtéri túrázásokhoz is tökéletes választás.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Grabowski Kiadó Kft.

Címe: H-1037 Budapest, Bécsi út 269.

Postacíme: H-1037 Budapest, Bécsi út 269.

Telefon: +36306112152

e-mail: marketing@trademagazin.hu

web: www.trademagazin.hu

Pályázat:

Future Store Innovations - A Jövő Áruháza

650 m^2 -es kiállítói területen, egyetlen egybefüggő, bejárat melletti szigetstandon, több, mint 25 partnercég jövőbemutató, leginnovatívabb Retail és Marketing megoldásaival. Eladótér, forró pontok, on the go, kasszazóna, convenience és horeca területek komplett egészként kerülnek bemutatásra trendi újdonságokkal, amelyekkel sokan itt találkozhatnak először.

Költséghatékony megjelenés, egykapus ügyintézés: hirdetés, szervezés, adminisztráció, tervezés, építés, lebonyolítás, őrzés, bontás, magas színvonalon biztosítva. A teljes szervezés és standépítés a Trade magazinra hárul, így partnereinknek elegendő a megadott időpontban termékeiket a standra szállítani.

Tárlatvezetéses bemutató: az újdonságokat az azokat kínáló cégek neves szakmai képviselői mutatják be személyesen, előre megtervezett, moderált túraútvonalon, magyar és angol nyelven.

Teljes láthatóság: logó elhelyezés, kommunikációs megjelenések, helyszíni prezentálások, sajtó megjelenések kísérik a Future Store Innovations stand működését.

Több, mint 25 együttműködő partner és 1000 szakmai látogató, interaktivitás, üzleti tárgyalás lehetősége a bemutatók során helyszíni egész napos ellátással, szakmai programokon való részvételi lehetőséggel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Győri Likőrgyár Zrt.

Címe: H-9027 Győr, Budai út 7.

Postacíme: H-9027 Győr, Budai út 7.

Telefon: +3696 312 535

e-mail: info@gyorilikor.hu

web: www.gyorilikor.hu

Pályázat:

Pannonhalmi Pálinkárium Likőr Termékcsalád

Pannonhalmi vaníliás-rumos gesztenye likőr (33% 0,5 l); Pannonhalmi sütőtök likőr (33% 0,5 l); Pannonhalmi mézes fahéjas alma likőr (33% 0,5 l); Pannonhalmi zölddió likőr (33% 0,5 l); Pannonhalmi meggyes-mákos likőr (33% 0,5 l); Pannonhalmi Ginger gyömbérlikőr (33% 0,5 l)

A több, mint 100 éves múltra visszatekintő Pannonhalmi Pálinkárium a régmúlt tapasztalataira építve, s a minőséget előtérbe helyezve állítja elő termékeit. A hagyományos pálinkafőzés mellett, egy szélesebb vásárlóközönség megszólítása érdekében alkották meg likőr termékcsaládjukat, melyekkel tradicionális pálinka alapon, természetes anyagok, fűszerek hozzáadásával, likőr kategóriában bővítik a kínálatot. A termékcsalád megalkotásával az volt a cél, hogy különleges ízeket felsorakoztatva olyan termékekkel jelenjenek meg a piacon, melyek egyszerre képesek a folyamatosan változó ízlésvilág és divat követésére és a régi házias ízek felidézésére. A termékcsalád alapgondolatával, tradicionális Pannonhalmi pálinkákra építve és a pálinka sokoldalúságát kiaknázva, olyan jövőbeni lehetőségek tárulnak fel, mellyel, kellő kreativitással olyan populáris termékpaletta alakul ki, amivel fent lehet tartani a vásárlók folyamatos érdeklődését, tovább bővítve a pálinka ezer arcú megjelenését.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

GYULAHÚS Kft.

Címe: H-5700 Gyula, Munkácsy Mihály utca 7-9.

Postacíme: H-5700 Gyula, Béke sugárút 50.

Telefon: +3666 620 220

e-mail: info@gyulahus.hu

web: www.gyulahus.hu

Pályázat:

Gyulai Adalékmentes Szárazkolbász

A XXI. század kihívásának eleget téve a Gyulahús visszanyúlt történelmi gyökereihez, melyből elsők között a hagyományos páros szárazkolbászt és annak szeletelt változatát hozták forgalomba. Megjelenésében, ízharmóniájában a Gyulai termékek világát tükrözi, úgy gyártják, ahogyan azt elődeik tették, csomagolásán is ez került hangsúlyozásra. Receptúrájában nem tartalmaz adalékanyagokat, glutént, illetve laktózt sem, így a mára népbetegségnek nevezhető táplálékintoleranciában szenvedők étrendjébe is bátran beilleszthető. Az élményt jelentő íz mögött változatlan értékek állnak. Hagyományos, természetes bélbe töltött termék, melynek minőségét a megfelelő alapanyagok garantálják. Természetes füstöléssel és hagyományos érleléssel készült szárazáru.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

HAJDÚHÚS 2000 Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

Címe: H-4030 Debrecen, Diószegi út 7.
Postacíme: H-4030 Debrecen, Diószegi út 7.
Telefon: +3652 470 921
e-mail: info@hajduhus2000kft.hu
web: fb.com/hajduhus2000kft

Pályázat:

CÍVIS eredeti Debreceni Pároskolbász termékcsalád

Cívis Eredeti Debreceni pároskolbász; Cívis Eredeti mangalica Debreceni pároskolbász

A termékek a „Frissesség – Minőség –Hagyomány" értékhármasáról híres, a hazai húsipar élvonalába tartozó Hajdúhús 2000 Kft. zászlóshajói. Egyedi fűszerezéssel, válogatott alapanyagokból, saját receptúra alapján, szakértelemmel készül az utánozhatatlan, Eredeti Cívis Debreceni Pároskolbász. Kiemeli más gyártók termékei közül, hogy megkülönböztető védjeggyel is bír. Előállításánál nem használnak semmiféle adalékanyagot (ízfokozót, színezéket, állományjavítókat). A termékcsaládot speciális receptúrájában a régi, eredeti ízek és hagyományok magas szintű megtartása jellemzi leginkább. Ez a Debreceni nemcsak jellege miatt debreceni, hanem a gyártó hely is Debrecenben van. Ezekben az autentikus pároskolbászokban az egész cívisváros története ott lüktet. A termék kuriózum változata a hússertésből és mangalicahúsból készült, szintén nagyon magas hústartalmú mangalica debreceni.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

HERBADOCTOR Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

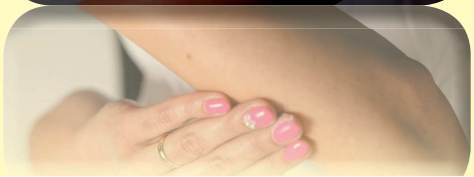
Címe: H-1223 Budapest, Nagytétényi út 180-196.
Postacíme: H-4400 Nyíregyháza, Jósa András út 17.
Telefon: +3642 792 979
e-mail: herbadoctor@gmail.com
web: www.herbadoctor.hu

Pályázat:

Herbadoctor Magnéziumos termékcsalád

Magnézium Spray; Relax Citromfüves Magnéziumos Testvaj

A termékcsalád két terméke azért került kifejlesztésre, hogy a természetben megtalálható hatóanyagot, a Zechstein őstengeri magnéziumot új formában, transzdermálisan alkalmazva egyre szélesebb körben elérhetővé lehessen tenni. Mindkét termék tiszta, a környezeti hatásoktól mentes magnéziumolajat tartalmaz, amely a bőrön keresztül felszívódva azonnal kifejtheti jótékony hatását. A magnézium természetes sejtvédő, elősegítheti a méregtelenítést, hozzájárulhat az ízületek és az izmok normál működéséhez. Enyhítheti az ízületi fájdalmakat és az izomgörcsöket, lábikragörcsöt. A Spray a praktikus kiszerelésének köszönhetően bármikor alkalmazható, akár munkavégzés, sportolás, fizikai igénybevétel közben. A Testvaj pedig a magnézium jótékony hatásain túl kiemelt szerepet kaphat a relaxációs folyamatokban.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Honey Hill Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

Címe: H-4431 Nyíregyháza, Mackó utca 35.
Postacíme: H-4431 Nyíregyháza, Mackó utca 35.
Telefon: +3642 792 063
e-mail: honeyhillkft@gmail.com
web: www.honeyhill.hu

Pályázat:

Nap Királynője bőrfiatalító arckrém (50 ml)

Az egyedülálló összetételű arckrém méltán viseli a Nap Királynője nevet, hiszen forradalmian új összetételét tekintve méhpempő őssejt kivonatot tartalmaz, ami aktivizálja, megújítja az arcbőr sejtjeit, ezáltal nagymértékben csökkentheti a ráncokat és növelheti az arcbőr természetes rugalmasságát.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Jó Hentes Élelmiszerértékesítő Kft. / Deka Union Kft.

Jó Hentes Élelmiszerértékesítő Kft.
Címe: H-1023 Budapest, Bécsi út 3-5.
Postacíme: H-1023 Budapest, Bécsi út 3-5.
Telefon: +3670 679 9389
e-mail: foldi.maria@johentes.hu

Deka Union Kft.
Címe: H-5700 Gyula, Béke sugárút 66.
Postacíme: H-5700 Gyula, Köröspart utca 88.
Telefon: +3620 264 6636
e-mail: sausage@deka-union.eu
web: www.deka-union.eu

Pályázat:

Gourmet Prémium Csirkemellsonka termékcsalád

sajt darabokkal; sajttal és pritaminpaprikával; 100 napig érlelt székely sajttal

A sajttal töltött csirkemell-sonka a piacon jelenleg teljesen egyedülálló termék, amely a két cég saját szellemi terméke. Az ötlet onnan indult, hogy más, korábban gyártott csirkemell-sonkákra mindig nagy a kereslet, de hosszabb fogyasztás után, egysíkúvá válhat. Cél lett, hogy a jól bevált terméken felül változatossággal, egyediséggel kell bővíteni a kínálatot. Az innováció lényege, hogy úgy jelenjenek meg a töltelékben igazi ínyencségek, hogy mind ízben, mind állagban új kulináris élményt nyújtsanak. A termékcsalád első tagjánál felhasznált sajt laktóz mentes. Az ízélményt tovább fokozza a termékcsalád második tagja, mert a sajt mellett már a pritaminpaprika is megjelenik. A termékcsalád harmadik tagja a sajtkedvelőknek is csemege, mert 100 napig érlelt székelyföldi sajt társult a csirkemell-sonkához.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Jó Hentes Élelmiszerértékesítő Kft. / Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Jó Hentes Élelmiszerértékesítő Kft.
Címe: H-1023 Budapest, Bécsi út 3-5.
Postacíme: H-1023 Budapest, Bécsi út 3-5.
Telefon: +3670 679 9389
e-mail: foldi.maria@johentes.hu

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.
Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Telefon: +361 346 6000
e-mail: info@lidl.hu
web: www.lidl.hu

Pályázat:

Gourmet Hamburger húspogácsa / Grill & Fun marha hamburger húspogácsa

100% marhahúsból, kézműves termék

Ez a termék a fogyasztók számára könnyen elérhetővé teszi az 1800-as évek közepe óta az egész világon közkedvelt klasszikus hamburgert. 100% marhahúsból készült kézműves húspogácsa darfresh csomagolásban, 2 x 150 g-os kiszerelésben. A termék jellegzetes és autentikus ízvilága marha testfaggyú hozzáadásával valósul meg, mert így elkerülhető a káros ízfokozók és adalékanyagok használata. A marha testfaggyú alkalmazása akár kihívás is lehet, mert kereskedelmi forgalomban nehezen, sőt sokszor egyáltalán nem elérhető, különleges alkotóeleme az állatnak. A felhasználás hiánya miatt a legtöbb vágóhídon a hús tisztítását követően megsemmisítésre kerül. Azonban felhasználva ennek az összetevőnek köszönhető az az ízélmény, amelyet sütés közben már megelőz fantasztikus illata.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.
Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Telefon: +361 346 6000
e-mail: info@lidl.hu
web: www.lidl.hu

Pályázat:

Bock Villányi Cultus Cuvée száraz vörösbor

A termék különlegessége, hogy a villányi borvidék egyik legismertebb és egyben legkedveltebb borászata, a Bock, valamint a Lidl borszakértője, Herczeg Ágnes közös munkájának az eredménye. A Bock brand-re jellemző jegyek megmaradtak a címkén, illetve kiegészült a Cultus cuvée elnevezéssel. Ez a Cuvée kizárólag a Lidl-ben kapható és az első tapasztalatok alapján nagyon népszerű. A fogyasztók felé fontos kommunikálni, hogy ez egy Lidl-házasítás. A Lidl számára fontos és büszke rá, hogy a magyar borászat egyik meghatározó szereplőjével szoros együttműködést alakított ki.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.
Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Telefon: +361 346 6000
e-mail: info@lidl.hu
web: www.lidl.hu

Pályázat:

Hazánk Kincsei gyorsfagyasztott lángos tészta

A gyorsfagyasztott lángos tészta megalkotásával sok ember számára vált elérhetővé, hogy be tudja illeszteni otthoni étrendjébe a népszerű és közkedvelt lángost, sok időt és energiát megspórolva.
Egyszerű és gyors az elkészítése, csak fel kell olvasztani, megkeleszteni, formázni, majd sütés után ízlés szerint ízesíteni.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.
Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
Telefon: +361 346 6000
e-mail: info@lidl.hu
web: www.lidl.hu

Pályázat:

Hazánk Kincsei Szatmári Szilvalekvár

A cukrászat egyik legnépszerűbb alkotó eleme, de önmagában is fogyasztható. Mindenképp tökéletes választás. Különösen a 100% szilvából készült Hazánk Kincsei Szatmári Szilvalekvár. A kész lekvár 100 grammja 350 g szilvából készül, a legzamatosabb szatmári szilvából. Nem tartalmaz sem hozzáadott cukrot, sem tartósítószert.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Natics Laboratoires Kft.

Címe: H-1121 Budapest, Rácz Aladár út 154/B.

Postacíme: H-1121 Budapest, Rácz Aladár út 154/B.

Telefon: +3620 777 1177

e-mail: info@natics.hu

web: www.natics.hu

Pályázat:

NATICS C20 C-PEPTIDE C-vitamin szérum

A termék egyedi összetételének, receptúrájának és univerzális jellegének köszönhetően egyetlen arcápolóként több funkció ellátására is alkalmas és minden bőrtípusra alkalmazható. A szérum kimagasló, 20% aktív C-vitamint, azaz L-aszkorbinsavat ötvöz a biotechnológia nyújtotta innovatív, újgenerációs AGRIRELOX peptiddel, egy könnyű, kőolaj-, szilikon-, parabén-, és PEG- mentes formulában. Az arcápolóban megtalálható természetes koffein serkenti az arcbőr vérkeringését és anyagcseréjét, panthenol tartalma felgyorsítja a sejtregenerációt és csökkenti a gyulladásokat. Az Anti-Aging funkcióval is rendelkező arcálpoló egyedülállóan könnyű formulával segíti hozzá felhasználóit az üde bőrképhez és a feszesebb kontúrokhoz. Mindemellett pedig alkalmas arra is, hogy fokozza a bőr megújuló képességét, halványítsa a pigmentfoltokat, kezelje a hegeket.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Natural Immune Control System Zrt.

Címe: H-6720 Szeged, Kárász utca 16.

Postacíme: H-6720 Szeged, Kárász utca 16. II.em. 20.

Telefon: +3620 209 4190

e-mail: iroda@nics.hu

web: www.nics.hu; www.nics.eu

Pályázat:

Medium-term Product étrendkiegészítő termékcsalád

*Cardiovascular Protection + Inulin + előflóra tartalommal;

*Green & Red and Vegetable complex + Inulin + előflóra tartalommal

A környezeti tényezők hatással vannak a szervezetünkre, ezért a mindennapi előflóra bevitel kiemelkedő jelentőséggel bír napjainkban. Mivel étkezésünk, a stressz, a dohányzás és egyéb környezeti hatások során minden nap pusztítjuk a bélflóránkat, ezért a pótlásukra nagy szükség van. Termékeink alapja az inulin és előflóra, mellyel a mikrobiom helyes visszaállítása a cél. A hozzáadott vitaminok felszívódásához, átalakításához az egyes vitaminok termeléséhez elengedhetetlen az egészséges mikrobiom összetétel, illetve az ásványi anyagok felszívódásában is szerepet játszik. Így az előflórával kombinált hatóanyagok nagyobb mértékben hasznosulhatnak.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Normafa-Panoráma Bt.

Címe: H-1211 Budapest, Központi utca 21-33.
Postacíme: H-1211 Budapest, Központi utca 21-33.
Telefon: +3630 214 4170
e-mail: info@etalonpartyservice.hu
web: www.etalonpartyservice.hu

Pályázat:

Etalon Party Service

Magas színvonalú, teljes körű rendezvényszervezés és catering

A magas színvonalú, teljes körű rendezvényszervezés és catering munka során a cég mindig arra törekszik, hogy a rendezvényszervezést és a catering szolgáltatást a modern technikai lehetőségek maximális kihasználásával a lehető legmagasabb színvonalon szolgáltassa. Csak így lehet folyamatosan kiemelkedő színvonalat garantálni e folyamatosan bővülő kínálatban.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Panyolai Szilvórium Zrt.

Címe: H-4913 Panyola, Szilvórium tanya 1.
Postacíme: H-4913 Panyola, Szilvórium tanya 1.
Telefon: +36309371374
e-mail: marketing@panyolai.hu
web: www.panyolai.hu

Pályázat:

Panyolai Misztikum termékcsalád

Áfonya likőr (30% V/V); Zöld dió likőr (30% V/V); Mák likőr (30% V/V); Mák Extra likőr (50% V/V)

A Panyolai Misztikum a Panyolai Szilvórium Zrt. egyik legújabb termékcsaládja. A Misztikum-sor 4 ízből álló likőrkülönlegesség. A termékcsalád bevezetése a fogyasztói szokások megváltozásából adódó, mind teljesebb körű igények kielégítését célozza meg. A termékek gyümölcs, illetve egyéb növényi ágyon, hónapokon át érleltek. A Panyolai Misztikum a piaci igényeknek megfelelve alacsony fokú (30% V/V), valamint egy esetben magas fokú (50% V/V) alkoholtartalmú likőröket tartalmaz.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Saint-Gobain Hungary Kft.

Címe: H-2085 Pilisvörösvár, Bécsi út 07/5 hrsz.
Postacíme: H-2085 Pilisvörösvár, Bécsi út 07/5 hrsz.
Telefon: +3626 567 600
e-mail: info@hu.weber
web: www.hu.weber

Pályázat:

weberNEON termékcsalád

webercolor NEON fényfuga (CG2AW), neonizáló cementes fuga;
weberton NEON fényfesték, neonizáló akril homlokzatfesték;
weberpas NEON fényvakolat, neonizáló öntisztuló vékonyvakolat

A fenntartható fejlődést szem előtt tartva az építőipari alapanyagok világában is reformnak számít a Sait-Gobain kiváló alapanyagainak felhasználásával kifejlesztett weberNeon család. Az eddigi kutatások és fejlesztések alapján sikerült megváltoztatni a jól ismert, magas minőségű anyagok mikrostruktúráját, elérve ezzel, hogy a weberNEON termékekkel borított felület napfénnyel vagy mesterséges fénnyel töltődik és a sötétben a magába szívott energiát fény formájában bocsátja ki, ragyogó hatást kiváltva. A világon egyedülálló fejlesztés több, mint 7 év kutatómunkájának eredménye; a magyar kutatók által tökéletesített innováció igazi áttörést jelent az építőiparban.

weber

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

SOLE-MiZo Zrt.

Címe: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.
Postacíme: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.
Telefon: +3670 338 8520
e-mail: krisztina.bagi@solemizo.bonafarm.hu
web: www.mizo.hu

Pályázat:

MIZO sajt termékcsalád

Anikó sajt; Márványsajt; Trappista sajt (1/1 és 700 g); 6 hetes érlelésű Trappista sajt (700 g); Laktózmentes Trappista sajt (700 g); Bácskai gyúrt sajt (MÉRŐS 350 g); OÁZIS füstölt tömbsajt (1/1); Szeletelt Edámi sajt (125 g); Szeletelt füstölt Trappista sajt (125 g); Szeletelt GOUDA sajt (125 g); Szeletelt Trappista sajt (125 g); Laktózmentes szeletelt Trappista sajt (125 g); Szeletelt Bácskai sajt (125 g)

A tejtermék-piacon vezető cég a sajtok széles választékát kínálja, közöttük Magyarország legkedveltebb félkemény sajtját, a Trappista sajtot. A hagyományos ízeket őrző termékeik között megtalálható még a Gouda, az Anikó sajt és egy olyan különlegesség, mint a Mizo márványsajt kékpenésszel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

SOLE-MiZo Zrt.

Címe: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Postacíme: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Telefon: +3670 338 8520

e-mail: krisztina.bagi@solemizo.bonafarm.hu

web: www.mizo.hu

Pályázat:

MIZO tej termékcsalád

Dobozos tej 1,5% 1 l (G); Dobozos tej 2,8% 1 l (G); Laktózmentes dobozos tej 2,8% 1 l (G); Dobozos tej 3,5% 1 l (G); UHT tej 3,5% 1500 ml (Edge); UHT tej 1,5% 1500 ml (Edge); Laktózmentes UHT tej 1,5% 1500 ml (Edge); UHT tej 2,8% 1500 ml (Edge), Boci UHT tej 2,8% 200 ml (TBA); UHT tej 1,5% 1 l (Edge) GMO mentes; UHT tej 2,8% 1 l (Edge) GMO mentes; UHT tej 3,5% 1 l (Edge) GMO mentes; Laktózmentes UHT tej 1,5% 1 l (Edge) GMO mentes

A Magyarországi tejtermelés meghatározó cége meggyőződéssel hirdeti, hogy az egészséges táplálkozásnak fontos része a tej. A tejféleségek folyamatosan kiemelkedően jó minősége a nagy becsben tartott teheneknek köszönhető. A MIZO tejeket praktikus, könnyen nyitható és visszazárható dobozban árulják a Magyarországon általánosan forgalmazott három féle zsírtartalommal.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Szarvasi Agrár ZRt.

Címe: H-5540 Szarvas, Szabadság út 30.
Postacíme: H-5540 Szarvas, Szabadság út 30.
Telefon: +3666 814 617
e-mail: agrarrt@agrarrt.hu
web: www.cervinus.hu

Pályázat:

Cervinus keménysajt-termékcsalád

Delicato; Perfetto; Fenomenale

A Cervinus márkanéven forgalomba hozott, olasz receptúra alapján gyártott kemény, zsíros, érlelt sajt termékcsalád elnevezését Szarvas város latin nevéről kapta. A termékcsalád hagyományos olasz metódus alapján, de a magyar ízvilágnak megfelelően készült prémium minőségű, saját kérgében érlelt keménysajt-család. A kiváló minőségű tej kizárólag a saját tehenészeti településről érkezik. Teljes tejből, oltós alvasztással készül, így nem tartalmaz semmiféle mesterséges adalékanyagot, 100%-osan természetes és GMO mentes termelésből származik. A Cervinus sajt-termékcsalád a kiemelkedő minőséget, az egészséges, prémium magyar élelmiszert testesíti meg, amely termékbiztonság szempontjából is kiemelkedik a hazai, de még a nemzetközi versenytársai közül is.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Szatmári Konzervgyár Kft.

Címe: H-4762 Tyukod, Bem út 85.
Postacíme: H-4762 Tyukod, Bem út 85.
Telefon: +3644376436
e-mail: szatmari@regeweb.hu
web: www.regeweb.hu

Pályázat:

REGE Gyümölcsbefőttek termékcsalád

Birsalmabefőtt; Körtebefőtt; Meggybefőtt; Szilvabefőtt (egész); Szilvabefőtt (felezett)

A konzervgyár REGE márkanéven forgalmazott termékei széles szortimenttel rendelkeznek. A REGE gyümölcsbefőttek között mindenki megtalálhatja a számára kedvelt ízeket. A termékek tartósítószer mentesek, hőkezeléssel készülnek, ami eleget tesz a korszerű táplálkozás minden feltételének. A vállalat legfontosabb célkitűzése a kiváló minőség biztosítása és ennek folyamatos fenntartása, a vásárlók egészséges életmódra nevelése.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

Terék József

Címe: H-2192 Hévízgyörk, Kossuth Lajos út 61.

Postacíme: H-2192 Hévízgyörk, Kossuth Lajos út 61.

Telefon: +3670 386 3910

e-mail: terek.jozsef@gmail.com

web: www.terekjozsef.hu; www.terekjozsef.com

Pályázat:

Tárogató Hungarikum Koncert

A Tárogató Hungarikum Koncert bemutatja az egyik legfőbb magyar zenei jelképet, a tárogatót, annak sokoldalú megszólalásának lehetőségeit a hazai és nemzetközi felkérések alkalmával. Megismerhetővé válik a 125 évvel ezelőtt megreformált magyar hangszer virtuozitása a klasszikus zene, autentikus népzene, magyar nóta, cigányzene, valamint különböző könnyűzenei műfajok ismert dallamain keresztül. Saját szerzemények teszik még innovatívabbá a Tárogató Hungarikum Koncert repertoárját, mely megszólal népi, illetve cigányzenekaros kísérettel, kamarazenei formációban magyar zenészekkel, illetve kétoldalú kulturális együttműködések keretén belül a koncertet fogadó országok zongoraművészeivel. Egyetemek, magyar intézetek, nagykövetségek, valamint nemzetközi fesztiválok felkéréseinek eleget téve juttathatja el a magyarság már 700-800 éves múltjában is helyt foglaló hangszerünket, melynek sokoldalúságát a Tárogató Hungarikum Koncert mutatja be 2016 óta. Minden kontinensre eljutott a tárogató híre, 25 országban megismertetve a helyi lakossággal a magyar zene sokszínűségét, hangszer virtuozitását, melyet számos alkalommal első magyar előadóművészként, illetve első magyar tárogatósként lehetett megvalósítani a közelmúltban és számos felkérésnek eleget tenni. Ennek a zenei nyitottságnak köszönhető, hogy immár a tárogató is hozzájárult a magyar kultúra népszerűsítéséhez.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZAT GYŐZTESEI

Pályázó neve:

YAMUNA Kft.

Címe: H-8699 Somogyvámos, Fő utca 104.
Postacíme: H-7400 Kaposvár, Dombóvári út 3.
Telefon: +3630 411 2811
e-mail: info@yamuna.hu
web: www.yamunaprofessional.hu

Pályázat:

PRESTIGE by Yamuna termékcsalád vízhiányos, érett bőrre

***Arctisztító tej 250 ml; *Alkoholmentes tonik 250 ml; *Arcradír mandulaőrleménnyel 100ml; *Gyümölcssavas peeling 100 ml; *Ultrahang gél 250 ml; *Tápláló maszk 100 ml; *Szérum 100 ml; *Masszázskrém 250 ml; *Hidratáló krém SPF15 50 ml; *Növényi masszázsolaj 100 ml**

A termékcsalád olyan komplett megoldást kínál vízhiányos, érett bőrre, amely hatékony, látványos, hosszantartó eredményt biztosít.

A Prestige by Yamuna a biotechnológia legújabb hatóanyagainak felhasználásával, a bőrtípusoknak megfelelő komplett arckezelésekre készült. A fejlesztésnél figyelembe lett véve az egyes bőrtípusok igénye, mindegyikhez ki lett választva a piacon található legjobb, leginnovatívabb, célzott hatóanyag, amelyek minden egyes termékben az adott bőrtípusnak szükséges mennyiségben és kombinációban lettek felhasználva. A vízhiányos, érett bőr rendszeres és megfelelő ápolásával késleltetni, illetve korrigálni lehet az öregedési folyamatokat. Ennél a bőrtípusnál törekedni kell a kíméletes kezelésre és kiemelten fontos a bőr mélyebb rétegeiben is javítani, továbbá fenntartani a hidratáltsági állapotot.