





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



„A hagyomány nem a hamu őrzése, hanem a láng továbbadása!” (Morus Tamás)

A **Hajnal Húskombinát Kft.** igazi családi vállalkozás. 1992-ben alapította magánvállalkozásként Hajnal László, édesapjával együtt. Kezdetben kizárólag húsfeldolgozóként, többnyire tökehús értékesítésével foglalkoztak az egyre növekvő üzlethálózatuk ellátására.

2004-ben a korábbi Ringa húsüzleteinek megvásárlásával vált igazán meghatározó húsipari céggé a Győr környéki régióban. Ekkor már a saját bolthálózat ellátásán kívül egyre jelentősebb alapanyag szállítói lettek nemcsak a régió, hanem az ország számos más húsüzemének is.

A termékek népszerűek voltak, mind többen keresték. A fogyasztók kiszolgálása egyre nagyobb problémát okozott, ez a kényszer sürgette a „nagy álom” mielőbbi megvalósítását, az új húsüzem megépítését.

2009-ben zöldmezős beruházással, az Európai Unió előírásainak minden szempontból megfelelően, 1800 m² húsüzem épült fel Győr határában, mely 650 db félsertés feldolgozására képes naponta. Az üzem helyének kiválasztásánál a logisztikai szempontok figyelembe vételén kívül meghatározó volt a céget mindig is jellemző környezettudatos szemlélet. Az új üzemben lehetőség van arra, hogy a termékeket hagyományos fűrészesporos füstöléssel készítsék.

A Hajnal Húskombinát Kft. válogatott alapanyagokból, magas minőségben, korszerű technológiai körülmények között készíti közkedvelt, keresett készítményeit. A termelés HACCP rendszeren, IFS (International Food Standard) minőségirányítási rendszerrel koordinálva zajlik.

Időközben a termékfejlesztés eredményeként saját márkát vezettek be a piacra. **Hajnal Hús néven, Családunktól - családod asztalára** jelmonddal, ez az embléma bizalmat, vásárlási igényt generál. Népszerűsége folyamatosan emelkedik. Mára ezeknek a készítményeknek a gyártása meghatározóvá vált.

A termékválaszték kialakításánál és az új fejlesztéseknél is elsődleges szempont a vevői elégedettség. Folyamatos kérdéssel, piackutatással, kóstoltatásokkal igyekeznek a fogyasztók igényeit maximálisan megismerni, kielégíteni és új fejlesztéseikkel a vásárlói szokásokat is befolyásolni.

Brendjük, a „Hajnal Hús” jelenleg két készítmény családot visz piacra:

A Hajnal Húskombinát Kft. döntően e két irányban folytatja a termékfeldolgozást ez a két termékcsalád a DINASZTIA és a GENERÁCIÓ márkanévvel kapta.

- Hajnal Hús DINASZTIA: a tradíciókat tisztelve korszerű technológiával megvalósítva új ízekre törekszik: Ez a termékcsalád öleli fel a vörös-árkat (pl. párizsi, juhbeles virsli, stb.) és a különböző felvágottakat.

- Hajnal Hús GENERÁCIÓ: akár a márkanév magában hordozza a múltat és a jövőt, amelyik összekapcsolódik. Ez a termékcsalád a hagyományos háztartásokban is előállítható termékekből áll, amelyeket tradicionális házi ízesítéssel, hagyományos gyártással, de korszerű, higiénikus körülmények között gyártanak, mint pl. a hagyományos füstölt húsokat, kolbászokat, hurkákat, szalonnákat és a disznósajtot.

Az utóbbi évek fejlesztési iránya: új minőségi delikát termékcsoporthoz kidolgozása. Az új termékcsalád néhány tagja már kapható és nagyon közkedvelt, a különféle ízesítésű marinádozott húsok, a Frédi szelet, és a kolbász hússal töltött szűzpecsenye fűszerkabátban. Ezek a termékek viselik az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító védjegyet is.

A Hajnal Húskombinát Kft., gyártás-filozófiája szerint a magas minőség kiemelten fontos az élelmiszeriparban, hiszen egészségünk, függ tőle, mert azok vagyunk, amit megeszünk. 15 termékük elnyerte a Magyar Termék Nagydíjat. 2016-ban a vállalkozás Gazdasági Nívódíjat kapott, 2017-ben Húség Díjban részesült. Győztes termékei mára már a folyamatosan ellenőrzött Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító védjegyet viselik.

Hajnal László, a cég alapítója 2016-ban el távozott. Felesége Hajnalné Raucsik Krisztina és édesapja, de már gyermekei is töretlenül viszik tovább a vállalkozást, az ő álmait tiszteltben tartva, de saját korszerű elképzeléseiket, fejlesztéseiket megvalósítva. A Hajnal Húskombinát Kft. vezetője az alapító tiszteltére és emlékére Hajnal László nevét viselő különdíjat alapított. A különdíjat az Érték és Minőség Nagydíj Pályázaton kiemelkedő teljesítményt nyújtó élelmiszer kategóriában díjazott vállalkozás érdemelhet ki.

Minőség és szakértelem, ez hitvallás a Hajnal Húskombinát Kft-nél, soha nem lehet megalkuvás kérdése, mert itt a termékeket szeretettel és odaadással készítik és juttatják el fogyasztók asztalára!





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



Hajnalné Raucsik Krisztina
ügyvezető igazgató



Varga Ildikó
minőségirányítási vezető



„A hagyományos recepteket féltve kell őrizni, hisz gyökerek nélkül tünde ábránd a minőség és haladás.”

Hajnal Húskombinát Kft.

Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató

Mindenhonnan azt hallottuk, hogy az elmúlt esztendőben az újból feltűnő és tomboló afrikai sertéspestis járvány végig söpört a világon megrengetve a húsipart. Valóban így van? Az Önök cégét mindez hogyan érintette?

A magyar gazdaságnak tetemes károkat okozott a járvány. A vész miatt a fertőzött állatok kényszervágásra kerültek. Ebből adódóan alapanyag hiány keletkezett, a keresleti piac áremelkedést generált. A sertéspestis megjelenése és a hazai sertésállomány jelentős csökkenése természetesen országszerte gondot okozott a húsiiparban, így nálunk is. Ugyanez a tendencia külföldön is tapasztalható volt, tehát jelentősen csökkent a felvásárolható sertés állomány. Kezdetektől cégünk hitvallása, hogy magyar félsertéseket vásárolunk és dolgozunk fel. A kialakult helyzetben cégünk fennmaradása érdekében változtatnunk kellett gondolkodásunkon, így import serteshúst is kénytelenek vagyunk feldolgozni. Ezáltal már nem minden termékünket lehet magyar terméknek minősíteni. A kialakult piaci helyzet a félsertés árának drasztikus emelkedése kettős prés alá helyezte a hazai cégeket, mert alapanyaghoz jóval magasabb áron tudtak hozzá jutni, de a plusz költségeket csak részben tudták tovább hárítani. Ennek első sorban az, az oka, hogy a nagy áruházláncok éves szerződéses árakkal dolgoznak, és nem nagyon fogadták el az időközbeni költségnövekedést. Ez nekünk is nagyon komoly gondot okozott.

Mi, a Hajnal Húskombinát kft., azokhoz a vállalkozásokhoz tartozunk, akik minden körülmények között előre menekülnek.

A veszteség csökkentése érdekében elkezdtünk szezonális termékek fejlesztésében gondolni. Mára új termékekkel bővült a palettánk és a próbavásárlások rendkívül pozitív eredményt hoztak.

Kínálatunkban megjelentek a Töltött szüzek különböző fűszerkabátban, új termékként a bőrös töltött karaj szintén fűszeres burkolatban, a különféle ízesítésű sütnivaló kolbászainkat is egyre többen keresik.

Bízunk benne, hogy termékeink prémium minősége, a szintén kiváló minőségű újdonságaikkal együtt ellensúlyozza a bekövetkezett kényszerű kellemetlen változásokat.





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

Az Érték és Minőség Nagydíj legszélesebb pályázói köre az élelmiszeriparhoz köthető. Kiíróként és bírálóként mondjon pár hasznos tanácsot az idei élelmiszeripari pályázóinknak.

Talán a legfontosabb, hogy csakis kiváló alapanyagokból, az előírások messzemenő betartásával állítsák elő termékeiket. Merjenek eltérni a megszokottól. Ne a mások eredményeinek leutánczása legyen a cél, hanem tanuljanak, ötleteljenek a jó példákból. Engedjék el bátran a fantáziájukat, merjenek új dolgokat gondolni és létrehozni, hiszen az élelmiszergyártás alkotómunka, méghozzá a szó legnemesebb értelmében. Adjanak teret a fiataloknak, mérjék fel a generációváltás lehetőségeit, előnyeit, mert fiatalos lendülettel a hagyományokat tisztelve lehet a mai kornak és ízlésvilágnak megfelelő termékeket létrehozni.

Ha egy cégnek letisztult üzleti filozófiája van, tisztában van értékeivel, erősségeivel, van jövőképe, tudja, hogy hová és miként akar eljutni, mer bátran nagyot álmodni, köztünk a helye, vagyis nyugodtan pályázzon, mert ő is elérheti, hogy az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy büszke használójává váljon.

Hagyomány és haladás: egy ma sikeres élelmiszer- vállalkozó hogyan tudja a hagyományainkra épülő ízvilágot a mai korszerű követelményekhez igazítani?

Úgy gondolom, hogy a hagyományos receptúrájú termékek ízvilágához nem szabad hozzányúlni. Ezt mindenképpen féltve kell őrizni, hisz gyökerek nélkül „tünde” ábránd a minőség és haladás. Fontos, viszont, hogy a hagyományos termékeket is korszerű, higiénikus körülmények között kell gyártani. A mennyiség sohasem mehet a minőség rovására. Természetesen haladni kell a korral, a mai igényekhez és kereslethez finoman idomulva. Nagyon fontos, hogy termékeink létrehozásánál kiemelkedő szempont legyen az egészségtudatos szemlélet. Meg kell találni azt az egyensúlyt, hogy gyártmányaink ne csak táplálóak, egészségesek, hanem ízletesek, ínycsiklandóak, fenségesek, sőt mennyeiek is legyenek.

Mindezekhez korszerű, állandóan fejlődő szakmai tudásra, józan paraszti észre és nem utolsósorban tiszta ízeleő bimbókra is szükség van.

Természetesen gyártmányaink korszerűségéhez folyamatos fejlesztésre van szükség.

Célunk, hogy termelő egységünk gépparkját folyamatosan megújítsuk, sok apró ötlettel javítsuk. Vásárlóinkkal állandó kapcsolatban vagyunk, fontosnak tartjuk véleményüket, esetleges javaslataikat, melyeket minden esetben átgondolunk, felhasználunk.

Céltudatos, vevőcentrikus, egészség és környezet-tudatos gondolkodásmódunk, magas szakmai hozzáértésünk, elhivatottságunk biztos záloga a jelenlegi népszerűségünk további növekedésének



Családunktól családod asztalára



TURISTA FELVÁGOTT

/NEM EHEŐ BÉLBEN, FÜSTÖLT, SÜTÖTT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:

- 0,5 kg-os rúdban
- 0,5 kg-os rúdban védőgázas csomagolásban
- szeletelve, 100 g-os egalizált kiszerezésben



Jellemzői:

Válogatott, kimetszett alapanyagból készült delikát termék. Hagyományörző receptúrájának minőségét az Élelmiszerkönyvi előírások szabályainak megfelelő betartása is garantálja. A Turista felvágott egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő. A burok ép, tiszta, vörösesbarna színű. A mozaik mérete 6-8 mm, elrendezése egyenletes, metszészlapja összhatásában világos vörös színű. Az érelt főtt hús íze mellett füst, bors, fokhagyma és paprika ízt érzünk. A főtt hús és a fűszerek harmóniájának kellemes illata jellemzi.

Tálalási javaslat:

Nem újonnan kifejlesztett termék, ezért generációról-generációra mindenki ismeri ízét és megjelenését. Ez az a felvágott, melyet túrázáshoz is magunkkal vihetünk, mivel összetételét tekintve tartós felvágottnak számít. Biztonsággal elfogyaszthatjuk akkor is, ha szendvicssünk néhány órát már a hűtőszekrényben volt. A felvágottat szendvicsek és hidegtalak készítéséhez ajánljuk elsősorban. Vajjal, sajttal és friss zöldségekkel kiegészítve kiadós lehet reggelire, vacsorára vagy akár a köztes étkezésekre is.

Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

Minden korosztály számára ajánlott magas hústartalma miatt.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
 Telefon: +36-96/560-418
 Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



LÖNCS FELVÁGOTT

/FŐTT TERMÉK, NEM EHEŐ BÉLBN/



Allergén információ: hozzáadott szóját tartalmaz

Forgalmazzuk:

Rúdban kb. 1,8 kg - os kiszerelésben

Szeletelve 100 g-os egalizált kiszerelésben

Jellemzői:

A receptúrának megfelelő hús, szalonna és fűszer keverékét 5mm-es darálóban átdaráljuk (Inkiválasztó jelenlétével). Egy napot áll technológiája szerint, hogy a fűszerek megfelelőképpen reagáljanak a hús rostokkal. Utána víz-gőz át nem eresztő bélbe töltjük, és megadott maghőmérsékletig főzzük. A maghőmérséklet betartása a rúd átmérője miatt rendkívül fontos az élelmiszer higiéniai előírások biztonságáért. A rudak szobahőmérsékleten hűlnak, majd pihentető hűtőben tároljuk mindaddig, míg expedícióra, illetve szeletelésre nem kerül. A szeletelt áru zsindelyesen rakott, 100g egalizált, védőgázos csomagban. Ebben az esetben a fólia eltávolítása után azonnal fogyasztható a termék. Amennyiben rúdban kerül a közületekhez, ott minden esetben szeletelés előtt a nem ehető belet el kell távolítani róla. Nagyon fontos a tárolás és szállítás hőmérséklete. Hasonlóan érzékeny termék, mint a vörös árúk. Minőségében és ízében karakteresen képvisel egy felvágottat, mely minden korosztálynak ajánlott prima ízesítése miatt.

Tálalási javaslat:

A löncs felvágott pirítva vagy grillezve rendkívül ízletes. Rántva, panírozva ajánljuk az ínycsiklandóakat kedvelőknek. Aszpikkal is nagyon mutatós és ízletes hideg fogásokat készíthetünk a löncs felvágottból. Hidegtálak készítésekor javasoljuk kaszínótojással, uborkával, koktélpáricsommal tálalni. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgázos 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválk a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhaskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



TAVASZI SZELET

/FŐTT TERMÉK, NEM EHEŐ BÉLBN/

Allergén információ:
Zellert tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vizgőzt át nem eresztő bélben 2,0 kg -os kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgáz csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:

Metszslapján jól látható a sonka darabok között a mediterrán fűszerezés paprika pelyhek három színű kavalkádja. Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Fűszerezslás egyenletes. Rágás után jól összeáll. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Főtt hús íze mellett a zeller és paprika adja a termék különleges frissességét. Kellemesen és enyhén fűszeres, paprikás, és friss zöltség ízü. Illatát meghatározza a friss zöltségek bódító harmóniája.

Tálalási útmutató:

Ez a mediterrán típusú felvágott a táplálkozás tudományos fejlesztésének eredménye. Fitt felvágottnak is nevezhetnénk zöltség-hús párosítása miatt. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízletes reggeli és vacsora is lehet. Alacsony a zsírtartalma. Az ízek különlegessége miatt viszont magyaros jellegét tekintve, mindenképpen jeles helyet foglal el a pultokban és a kínáló polcokon. Ígyencek fogyaszthatják ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a rucola vagy a bébi spenót. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagként bizonyul, a szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldeggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható Tavasz szelet már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgáz 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválnak a fólia és a kemény műanyag - erővel mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsendelyes szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



SZENDVICS SONKA

/FŐTT TERMÉK, NEM EHEŐ BÉLBN/

Allergén információ:
Zellert tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 2,0 kg -os kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgázos csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:

Metszéspapja sonka halvány rózsaszínű. Hibátlan húsfelület. Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Fűszereloszlás egyenletes. Rágás után jól összeáll. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Főtt hús íze mellett a bors is érezhető. Kellemesen enyhén fűszer ízű. Illatában főtt hús bors és fűszeríz érezhető.

Tálalási útmutató:

Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízletes reggeli és vacsora lehet. Ham and eggs készítéséhez ideális alapanyag. Hidegtálak készítéséhez gyakran használjuk, kiváló alapanyagának bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szendvics sonka már nem tartalmazza a belet, /azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, a kibontástól számított 24 órán belül fogyasszuk el. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgáz 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválnak a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



UZSONNA SZELET

/FŐTT, NEM EHEŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 2,0 kg -os kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgáz csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:

Füstölt, sült termék. Delikat minőségű, magas hústartalma miatt. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéspontját szalonna és hús sertés szív mozaikok tarkítják. Főtt hús íze mellett a domináns hagyma íz érezhető. Illatában főtt hús, bors és hagyma a termékre jellemzően érezhető.

Tálalási javaslat:

Szendvicsek, hidegtálak készítéséhez ajánljuk. Figyelni kell a vásárlásakor és felhasználáskor, hogy az ízvilága nem jellegzetes, sós, főtt hús íz harmóniája. Helyette a sült hagyma íze érezhető, a falat lenyelése után. A technológiai folyamatok is erősítik a jó minőséget, a sütés által. A felvágott szortimentet mindenképpen színesebbé teszi ez a termék. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgáz 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválnak a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1-2 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhukombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



SOPRONI FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHEŐ BÉLBEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszérelésben
- B) Szeletelt védőgázos csomagolásban - 100g -os kiszérelésben

Jellemzői:

Magyar sertésből, bontás után, válogatott, friss alapanyagból készül. A megfelelően kontrolált termék harapása rugalmas, se nem puha - se nem kemény. Jól szeletelhető, a metszéspontja mozaikos. Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetes főtt hús és fehér bors harmonikus együttese.

Tálalási útmutató:

A felvágottak egyik legkedveltebb „kenyér mellé való”-ja. Fogyasztása a mai napig kultikus. Az összetételét tekintve fogyaszthatják diétázók, legyengült szervezetek, gyermekek, kismamák egyaránt. A vajás kenyér soproni feltéttel egyszerű és ízletes reggeli. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízletes vacsora lehet. Hidegtálak készítéséhez gyakran használjuk, kiváló alapanyagának bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgázos 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.

Elpatintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválak a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



FOKHAGYMÁS FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHEŐ BÉLBEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vizgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszereelésben
- B) Szeletelt védőgáz csomagolásban - 100g -os kiszereelésben

Jellemzői:

Magyar sertésből, bontás után, válogatott, friss alapanyagból készül. Állománya rugalmas, jól szeletelhető, a metszéspapja - mozaikos. Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetesen főtt hús és domináns fokhagyma illatában is jól érezhető, kellemesen fokhagymás

Tálalási útmutató:

A fokhagymás szelet megosztja a fogyasztókat. A hagyományos, ősi magyaros ízek kedvelői fogyasztják. Az összetételét tekintve kényes gyomrúak, nem ehetik. Inyencek felvágottas zsemlyét ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a rucola, bébi spenót. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagnak bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott információ tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgáz 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválnak a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



VADÁSZ FELVÁGOTT

/FŐTT TERMÉK, NEM EHEŐ BÉLBEN/

Allergén információ: Mustárt tartalmaz.



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgázos csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:

Sertés szalonna és apró húsból készült készült. Jól szeletelhető, a metszéslapja - 0,5 mm nagyságú mozaikos. Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetes főtt hús és fűszerek harmonikus együttese. Jellegzetes, a szalonna és hús darabok rágása és szaftos ízeinek pikantériája.

Tálalási útmutató:

A legrégebben ismert felvágott féle. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízletes reggeli és vacsora lehet. Figyelembe kell venni "E" felvágott szortimentben a mozaikok viszonylagos nagyságát, ami talán nem a diétázók és gyermekek kedvence. Az ízek különlegessége miatt viszont magyaros jellegét tekintve, mindenképpen jeles helyet foglal el a pultokban és a kínáló polcokon. Ígyencek fogyaszthatják ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a rucola vagy a bébi spenót. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagként bizonyul, a szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható Vadász felvágott már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgázos 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.

Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétvágjuk a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsendelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
 Telefon: +36-96/560-418
 Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



VÍKEND FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHEŐ BÉLLEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdiban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgázos csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:

Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetes főtt hús és fűszer illatú. Nincs különösebb dominanciája, mint a főtt fűszeres felvágott tiszta íze.

Tálalási útmutató:

A Víkend felvágott gyártását a választék növelése ihlette. Hidegtálak készítéséhez jól felhasználható, kombinálva más felvágottakkal, a szeleteket sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék, már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgázos 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválnak a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



ZALA FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHEŐ BÉLLEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgáz csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:

Hagyományos magyar felvágott, melyet a sertéshús mozaikok tesznek igazán igényesen ízletessé. Harmonikus ízét az őrölt fekete, fehér bors és az enyhe fokhagyma íz adja. Szeleteléskor a szeletek összeállnak, a mozaik nem pörög ki a masszából.

Tálalási útmutató:

Delikat minőségű termék! A Zala felvágott a benne található nagy húsdarabok miatt hasonlóan használható, akár egy sonka. Hidegtálak készítéséhez jól felhasználható, kombinálva más sonkafélékkel. Szendvicsekben sajttal, paprikával - Igényes étel! A pultban megvásárolható szeletelt termék, már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!

A védőgáz 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétvágjuk a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindeyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



OLASZ FELVÁGOTT

/FŐTT TERMÉK, NEM EHEŐ BÉLLEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Kiszerezése:

- A) Rúdban, vizgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerezésben, 400gr-os egalizált kiszerezésben
B) Szeletelt védőgáz csomagolásban - 100g -os kiszerezésben

Jellemzői:

Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Fűszerezés egyenletes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéslap szalonna és hús mozaik a húspépben. Főtt hús íze mellett a bors is érezhető. Kellemesen enyhén fűszer ízű. Illatában főtt hús bors és szerecsendió érezhető.

Tálalási javaslat:

A bél eltávolítása után, szendvicsek, hidegtálak készítéséhez ajánljuk.

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra
Karon ülő piciknek /1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



DISZNÓSAJT

/FŐTT TERMÉK, GYOMORBA ÉS MŰBÉLBE TÖLTVE/
Fogyasztás előtt mindkét esetben a bél ill. a burok eltávolítandó!

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot **NEM** tartalmaz



Jellemzői:

Rugalmas, termékre jellemző állomány. Jól szeletelhető, nem széteső. Az alapanyag nem tartalmaz szőrös bőrkét. A húspépben nagyobb darabokban pofa hús és szalonnás bőr látható, jól megfőve. Színében a főtt húrok színekavalkádja. A disznósajtra jellemző kellemes, fűszeres, szájban olvadó íz. Friss fűszer és főtt fejhús illata.

Tálalási javaslat:

Hidegen fogyasztjuk a burok (gyomor, vagy műbél) eltávolítása után. Vékonyra szeletelve szendvicsekre, hidegtálra - mustárral ketchuppal, tormával hagymával - a hagyományos ízek fenséges képviselője.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSAJT

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



MÁJÁS HURKA

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ: Glutén tartalmú termék

Jellemzői:

Jól vágható, nem széteső. Sütésnél kenhető állományúvá válik, nem széteső. Rágási maradéka nincs. Nem tartalmaz szőrös bőrfelületeket a feldolgozás. Máj színére jellemző aranybarna színű. Kellemesen fűszeres, hagymás íz harmonizál májjal. Kellemesen szaftos. Jellemzően sült máj és fűszerek jellegzetes, hurka illata.

Tálalási javaslat:

Főtt termékről van szó, ezért csak melegíteni és pirítani kell. Hagyományos ízvilág jellemzi. A téli időszak, disznó ölések szezonális terméke. Kellemesen fűszeres, „ahány ház, annyi szokás” szerint. Krumplipürével, hagymás krumplival, otthoni étkezésekkor- friss kenyérral akár piaci bevásárlás után élvezzük a magyar ízeket.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



VÉRES HURKA

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ: Glutén tartalmú termék

Jellemzői:

Sütésnél Jól vágható, nem széteső állományúvá válik. Rágási maradéka nincs. Vér színére jellemző mély bordó, rizs mozaikkal. Kellemesen fűszeres, hagymás majoránna kellemesen harmonizál a sült vér és hús ízével. Kellemesen szaftos. Jellemzően sült vér és fűszerek jellegzetes, hurka illata.

Tálalási javaslat:

Főtt termékről van szó, ezért csak melegíteni és pirítani kell. Hagyományos ízvilág jellemzi. A téli időszak, disznóölések szezonális terméke. Kellemesen fűszeres, „ahány ház, annyi szokás” szerint. Krumplipürével, hagymás krumplival, otthoni étkezésekkor- friss kenyérral akár piaci bevásárlás után élvezzük a magyar ízeket.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSÁJT

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



DISZNÓTOROS CSOMAG

Allergén információ:

Hurkák: Glutén tartalmú termékek

Sütni való kolbász: Allergén anyagot nem tartalmaz

Jellemzői:

Jellemzői az előzőleg felsorolt hurkák együttes ízvilágát kínálja. A Disznótoros csomag maga lehetőséget nyújt, hogy mindegyik termékből egy kicsit kóstolhassunk.

A véres és májas hurkát csak melegíteni szükséges. A sütni való kolbász elkészítése hosszabb időt igényel, míg a nyers termék megsül.

Tálalási javaslat:

A Disznótoros csomag tartalmazza a véres és májas hurka termékünket, valamint a sütni való kolbászt. A sütikolbászt kezdjük el sütni mivel az nyers kolbász, és hosszabb ideig kell sütni, utána tesszük csak hozzá a véres és májas hurkát. A téli időszakra jellemzően a disznóölések szezonális termékei. Tálalhatjuk friss kenyérrel, mustárral és tormával vagy savanyúsággal. Burgonyapürével, hagymás burgonyával és rizzsel is kiadós étkezést biztosít.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

SÜTNI VALÓ KOLBÁSZ

/NYERS KOLBÁSZ/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:

- 26-28 mm-es átmérőjű sertésbélben

- 18-20 mm-es átmérőjű juhbélben

Jellemzői:

Egyenletesen aprított 4-6 mm-es szemcseméretű. Állomány puha, jól összeálló. A burkolat sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad. Sertés vékonybélbe töltve. Paprikától pirosra színezett hús és szalonnaszemcsék húsmasszába egyenletesen elkeverve. A felhasznált fűszerek íze érezhető. Tiszta íz, paprikás, fokhagymás, borsos. Dominánsan paprika illatú.

Tálalási javaslat:

Nyers, hőkezelés nélkül forgalmazott termék, ezért csak alapos hőkezelés (sütés után) fogyasztható. (24 órán belül)

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra

Karon ülő piciknek/1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után..

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSAJT

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



HAGYMÁS MÁJAS

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergént nem tartalmaz

Jellemzői:

Jól kenhető, szerkezete homogén, bordós-barnás máj színű. Fűszerek egyenletes eloszlásban. Domináns hagymaíz a főtt máj ízével harmóniában.

Tálalási javaslat:

Fogyasztásra ajánljuk a családi étkezéseknél reggelire és vacsorára egyaránt. Szendvicsek készítéséhez. Kirándulásokhoz, hosszan tartó nem hűtött tárolás esetére nem ajánljuk a fogyasztó érdekében.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HÁZI MÁJAS

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergént nem tartalmaz

Jellemzői:

Jól kenhető, de nem teljesen homogén. Nem is széteső állományú. Ha elvágjuk bordós-barnás, májra jellemző színű és illatú. Kellemesen fűszeres, enyhe máj íz dominanciával.

Tálalási javaslat:

Fogyasztásra ajánljuk a családi étkezéseknél reggelire és vacsorára egyaránt. Szendvicsek készítéséhez. Kirándulásokhoz, hosszan tartó nem hűtött tárolás esetére nem ajánljuk a fogyasztó érdekében.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSÁJT

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



HAJNAL DÁN SZALÁMI

/GYORS ÉRLELÉSŰ, FÜSTÖLT, STARTERKULTÚRÁS TERMÉK/

Allergén információ:

Dán csemege glutén, laktózt, szóját és zellert tartalmaz.

Dán Paprikás hozzá adott allergént NEM tartalmaz.

Dán Mix glutén, laktózt, szóját és zellert tartalmaz.

Két ízben forgalmazzuk: Csemege és paprikás.

Kiszerelése:

Rúdban és szeletelt védőgázas csomagolásban

Alapanyag tekintetében a termékeinket kizárólag az üzembe érkező Magyar fél sertések bontásából kikerülő hús feldolgozásából állítjuk elő.

Jellemzői:

A késztermék szeletek metszéspontja a prádban, ízesítéstől függően mely lehet hús színű, vagy paprika piros, egyenletes elosztásban hús és szalonna mozaik. Jól szeletelhető, tömör állományú. Szeleteléskor nem kenődik, a vágásfelület tiszta, étvágygerjesztő, a termékre jellemző.

Ín- kötőszöveti hártva nem csúfítja a metszéspontot. Illatában a jellegzetes szalámis fűszeres harmonikusra összeérett hús és fűszer illat. Kellemetlen szösszenetnyi idegen szagtól, íztől mentes. Egészében uralja a frissesség az érzékszervi mutatókat. A zsindelyesen lapolt termék méltán szerepel a TESCO, AUCHAN, SPAR kínáló pultjain a másik, már hagyományörző termékek mellett.

Tálalási útmutató:

Hajnal Dán szalámi ideális „kenyérmellé való”. Mivel hűtést nem igényel, kirándulásokon nyáridőben, biztonságosan fogyasztható. A vajas kenyér szalámi feltéttel egyszerű és ízletes reggeli. Paprika és paradicsom kíséretében, - egy pohár finom borral -, ízes vacsora lehet. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagként bizonyul. A mix használata impozáns látványt nyújt. A szeleteket, sajttal, tormával vagy aprított zöldséggel, francia salátával megtöltve, összegöngyölve, ínycsiklandóan kíváncsokra lehet feltálalni, egy francia saláta vagy burgonya saláta alapon.

Fogyasztásában odafigyelést igényel. „Kismamáknak”, kicsi gyermekeknek nem ajánlott. A bél nem ehető, el kell távolítani a rúdról szeletelés előtt.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: Szoba hőfokon rúdban; szeletelve, védőgázas csomagolásban 0°C és + 5°C között

KOLBÁSZOK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhukombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



LECSÓ KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:

A termék glutén tartalmaz

Jellemzői:

Állomány, szerkezet, metszéslap: Sertésvékonybélbe töltött kolbászféle. Állománya rugalmas, jól szeletelhető. Főzve szaftos, kellemesen rágható, rágási maradék nélkül. Fűszereloszlása egyenletes.

Szín: Paprikás színű húsmasszában, hús és szalonna mozaik, egyenletes eloszlásban.

Íz: Hagyományos ízvilág, enyhén kömény ízű

Illat: Kellemesen fűszeres, füstös.

Tálalási javaslat:

Füstölt, főtt termék, ezért hidegen is fogyasztható. Jellemzően azonban főzve mustárral, és főzelék feltétként népszerű a háztartásokban.

Grillezve, sütve, rakott zöldségek közé szeletelve, finom egészségesen magyaros ízeket varázsolhatunk, gyorsan. Ízlés szerint fogyasztható.

A terméket lisztérzékeny embereknek nem ajánljuk.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



CSÍPÓS LECSÓ KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:

Glutén tartalmaz - Lisztérzékeny embereknek nem ajánlott.

Jellemzői:

Sertésvékonybélbe töltött kolbászféle. A húsmassza 5 mm nagyságú hús és szalonna mozaikot tartalmaz. Állománya rugalmas, jól szeletelhető. Főzve szaftos, kellemesen rágható, ehető. Fűszereloszlása egyenletes.

Íz: Hagyományos ízvilág, enyhén csípős.

Illat: Kellemesen fűszeres, füstös.

Tálalási javaslat:

Füstölt, főtt termék, ezért hidegen is fogyasztható. Jellemzően azonban főzve mustárral, és főzelék feltétként népszerű a háztartásokban.

Grillezve, sütve, rakott zöldségek közé szeletelve, finom egészségesen magyaros csípős ízeket varázsolhatunk, gyorsan. Ízlés szerint fogyasztható.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



KOLBÁSZOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



PÁROS KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
A termék glutén tartalmú.

Jellemzői:

Sertésvékonybélbe töltött kolbászféle. Állománya rugalmas, jól szeletelhető. Főzve szaftos, kellemesen rágható, rágási maradék nélkül. Fűszerezés egyenletes. Paprikás színű húsmasszába - hús és szalonna mozaik, egyenletes eloszlásban.

Tálalási javaslat:

Főtt termékről van szó, ezért csak melegíteni és pirítani kell. Hagyományos ízvilág. Kellemesen fűszeres, füstös - mustárral vagy főzelék feltétként növelheti az étel változatosabbá tételét.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

DEBRECENI

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

32 mm átmérőjű sertés vékonybélbe töltött 15 cm, hosszúságú kolbász. Tartósítása füstöléssel és főzéssel történik. Tömötten rugalmas, jól összeálló. Metszéslapon 6-8 mm nagyságú hús és szalonna szemcsék láthatók, húspépbe ágyazva. Barnáspiros színű burkolat, mely tiszta, fényes. Harapáskor, rágáskor szaftos, finom. Kellemesen füstös, fűszeres kömény ízű és illatú.

Tálalási javaslat:

Az egyik legrégebbi kolbász, melyet anyagi helyzettől függetlenül minden háztartásban megtaláljuk. Hagyományos recept alapján készült, apáról fiúra. Füstölt főtt termék, hidegen is fogyasztható. A köztudatban jellegzetesen vízben főzzük. Izletes szaftos mivolta miatt, nagyon jól grillezhető, süthető. Rakott krumpli készítéséhez csak ezt használnám!

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



KOLBÁSZOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



FÜSTÖLT HÁZI KOLBÁSZ, CSEMEGE

/HAGYOMÁNYOS FÜSTÖLÉssel és ÉRLELÉssel KÉSZÜLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot **NEM** tartalmaz

Jellemzői:

A termék hús- és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető, tömör állományú bronz barnára füstölt, érelt termék. Lágy, de nem morzsalékos. Jól szeletelhető. Metszéslapja egyenletes eloszlású, mozaikos. Fűszereloszlás is egyenletes. Világos és sötét részek egyenlően. Összességében rózsaszín, benne fehér és húsmozaikok kavalkádja. Jellegzetesen harmonikus íz. Idegen illattól mentes.

Tálalási javaslat:

Ízlés szerint azonnal fogyasztható termék.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz hűvös helyen

FÜSTÖLT HÁZI KOLBÁSZ, CSÍPŐS

/HAGYOMÁNYOS FÜSTÖLÉssel és ÉRLELÉssel KÉSZÜLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot **NEM** tartalmaz

Jellemzői:

A termék hús- és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető, tömör állományú bronz barnára füstölt, érelt termék. Lágy, de nem morzsalékos. Jól szeletelhető. Metszéslapja egyenletes eloszlású, mozaikos. Fűszereloszlás is egyenletes. Világos és sötét részek egyenlően. Összességében rózsaszín, benne fehér és húsmozaikok kavalkádja. Jellegzetesen chilis, pikáns íz. Idegen illattól mentes.

Tálalási javaslat:

Ízlés szerint azonnal fogyasztható termék.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz hűvös helyen



KOLBÁSZOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



SAJTOS GRILLKOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Laktózt tartalmaz

Forgalmazzuk:
Védőgázos csomagolásban



Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

Jellemzői:

20-22-es kaliberű juhbélbe töltött kolbászka, 14-16 cm hosszúra pározva. Metszéslapján a húsmasszában jól látható a sertéshús-, szalonna- és sajtmozsai. A fűszerkeverék megfelelően dominálja az ízeket. Színe nyersen aranybarna, sütés után ropogós, sötétbarna.

Tálalási útmutató:

A termék főtt, tehát grillezése roppant egyszerű: csupán a külső réteget pirítjuk ropogósra. Kedvelt étel a nyári grillpartikon, hiszen gyors elkészíthetősége mellett rendkívül ízletes falat. Tálaljuk grillezett zöldségekkel, salátákkal, friss kenyérrel. Ajánljuk még főzelékek mellé feltétként.

A védőgázos 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.

Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

FEHÉR GRILLKOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Védőgázos csomagolásban

Jellemzői:

20-22-es kaliberű juhbélbe töltött kolbászka, 14-16 cm hosszúra pározva. Színe kívül tejfehér, grillezve aranybarnára pirul. Különleges ízét a vöröshagyma és fokhagyma fenséges kavalkádja adja. Jellegzetesen a hagyományos magyaros ízvilágot idézi.

Tálalási útmutató:

A termék főtt, tehát grillezése roppant egyszerű: csupán a külső réteget pirítjuk ropogósra. Kedvelt étel a nyári grillpartikon, hiszen gyors elkészíthetősége mellett rendkívül ízletes falat. Tálaljuk grillezett zöldségekkel, salátákkal, friss kenyérrel. Ajánljuk még főzelékek mellé feltétként.

A védőgázos 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.

Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.



Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

KOLBÁSZOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

HU
975
EK



Családunktól családod asztalára



Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: Száraz, hűvös helyen.

LÓ GYULAI KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, HAGYOMÁNYOS ÉRLELÉSSEL KÉSZÜLT/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot **NEM** tartalmaz

Forgalmazzuk:

Lédig, párban

Jellemzői:

Sertés bélbe töltött, pározott, hagyományos érleléssel készült, tradicionális termék. Szárazkolbász, ennek megfelelően harapása pattanós. A falatban hús- és szalonnamozaik, fűszerkeverék harmonikus együttesét érezzük. A fűszer, melyet használunk megkoronázza a száraz kolbász ízét.

Tálalási útmutató:

Delikát minőségű termék! Ízvilága és felhasználása nem ismeretlen a fogyasztók számára. Régi- és új világban kedvelt étel. A kirándulásokon, hideg tálak készítéséhez ajánljuk. Fenséges rakott burgonyába vékonyra szeletelve, vagy főzelék feltétként is - kultikus jellegét tekintve kuriózumként használható.

KOLBÁSZOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



TÖLTÖTT SZŰZPECSENYE

/PIROSKA, -ZÖLD FŰSZER, - CSÍPÓS DEBRECENI FŰSZERKABÁTBAN/

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

Termék leírás:

A szűzpecsenyét finoman felbőkjük, és beletöltjük a különböző ízesítésű darált húsos töltelékeket. A töltelék 95%-os hús tartalmú, sóval, borssal és paprikával ízesítjük. Előtte természetesen maga a szűz beszőásra kerül. A legfontosabb része az elkészítési folyamatnak ezek után, hogy kézzel helyezzük rá a fűszerkabátot a húsról. A fűszerek kiválasztását a boltjainkban korábban megtartott kóstoltatások ambicionálták. A termék szépsége mellett, az ízek harmóniája nyerte meg a kóstolókat.

A „piroska” fűszerkabát enyhén csípős, édeskés ízt a sütés során átveszi a szűzpecsenye puha, harmatos húsa. Tökéletes ellensúlyban van a töltelék paprikás, magyarosan fűszerezett ízvilágával.

A zöldfűszer inycsiklandóan tavaszi, jellegzetesen fokhagymás ízű. A fűszer sütés után is megtartja állományát. Barnás színű, ropogós kabátta alakul a szűzpecsenye felületén. Belsejében nagyobb darab, megpirult, omlós fokhagymák találhatók.

A csípős debreceni fűszer speciálisan - foszfátmentes-előkészített húshoz készült, mivel sütés után is megtartja ízletességét. A debreceni hagyományos ízvilágát varázsolja a ropogós hús, és az omlós töltetek harmóniája által asztalunkra.

A termékek vákuumsomagolásban találhatók meg az üzletekben.

Tálalási javaslat:

Az előkészített hússok kifejlesztésével támogatjuk az egészségesen táplálkozni vágyókat, mivel termékünk nem tartalmaz hozzáadott adalékanyagokat, illetve minimális zsíradéktartalommal bír.

A hússok alapos sütés után fogyaszthatók. A sütés technikájaként több alternatíva közül is választhatunk. Elkészíthetjük zárt edényben vagy alufóliába tekerve sütőbe helyezhetjük. A sütés ideje kb. 45 percig tart 180 °C hőmérsékleten. Ezen kívül a húst olajban is megsüthetjük. Miután levettük a tűzről, illetve kivettük a sütőből, fedő alatt vagy fóliában pihentessük még 10 percet. Szeletelve helyezzük tálra és különböző köretekkel tálalva fogyasszuk. Kifejezetten ajánlott a burgonyapüré és savanyú uborka, melyek harmonizálnak a sült, töltött hús fűszeres ízével. Az egészséges életmódot követők számára az étel kiegészítője lehet még grillezett vagy párolt zöldség, különböző saláták.

Hidegtálak készítéséhez is ajánljuk a terméket. Friss zöldsálatá mellé, illetve különböző salátaágyakon nem csak mutatós, de finom, változatos ízvilágával remek kiegészítője lehet a salátáknak. Vékonyra szeletelve, falatok elkészítéséhez kb. 1 cm vastag darabokra vágva ajánlott.

A termék fogyasztása ajánlott mindenki számára, aki kedveli az inycen ízeket.

Gyermekek és idős emberek is fogyaszthatják, egészségi állapot figyelembe vételével.

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús



**Nyers termék - Alapos sütés,
hőkezelés után fogyasztható!**
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FRÉDI SZELET MUSTÁROS

Allergén információ:
Hozzáadott mustárt tartalmaz

Jellemzői:

Elformázott, kimetszett, bőrös, sertés csontos combból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsírréteg 1 – max. 2 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges fűszerezést.

Tálalási javaslat:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a Frédi szelet ropogós, de mégis puha marad. A hús izletes fűszerízű.

Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrrel is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket.

FRÉDI SZELET MAGYAROS

Allergén információ:
Allergén anyagot nem tartalmaz

Jellemzői:

Elformázott, kimetszett, bőrös, sertés csontos combból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsírréteg 1 – max. 2 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges fűszerezést. A magyaros Frédi szelet ízvilága kissé paprikás. A só íze külön nem dominál benne. Sütés előtt gyönyörű bordós, paprikás zselében fekszik az egész hús szelet. Sütéskor a zselé nem válik le, hanem rásül a húsról.

Tálalási javaslat:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranypirosra, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a Frédi szelet ropogós, de mégis puha marad. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrrel is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket.



**Nyers termék - Alapos sütés,
hőkezelés után fogyasztható!**
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



**Nyers termék - Alapos sütés,
hőkezelés után fogyasztható!**
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

BŐRÖS KARAJ

/SZELETELT, MAGYAROS/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:

Vákuumsomagolásban

Jellemzői:

Tradicionalisan magyar ízlésig. Elformázott, bőrös, sertéskarajból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsíréteg max. 0,5 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása magyaros ízben maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna.

Tálalási útmutató:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a karaj ropogós, de mégis puha marad. A hús izletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizsszel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérral is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

BŐRÖS KARAJ

/SZELETELT, MUSTÁROS/

Allergén információ:

Hozzáadott mustárt tartalmaz

Forgalmazzuk:

Vákuumsomagolásban

Jellemzői:

Elformázott, bőrös, sertéskarajból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsíréteg max. 0,5 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna.

Tálalási útmutató:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a karaj ropogós, de mégis puha marad. A hús izletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizsszel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérral is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.



**Nyers termék - Alapos sütés,
hőkezelés után fogyasztható!**
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



CSONT NÉLKÜLI MAGYAROS TARJA

/SZELETELT, MAGYAROS MARINÁDBAN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:

Vákuumsomagolásban

Jellemzői:

Tradicionálisan magyar ízlés. Csont nélküli sertéstestéből szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna. Tarját válasszunk akkor, ha szaftos, nem száraz húst szeretnénk grillezni.

Tálalási útmutató:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a tarja ropogós, de mégis puha marad. A hús izletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérral is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.



Nyers termék - Alapos sütés,

hőkezelés után fogyasztható!

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

CSONT NÉLKÜLI MUSTÁROS TARJA

/SZELETELT, MUSTÁROS MARINÁDBAN/

Allergén információ:

Hozzáadott mustárt tartalmaz

Forgalmazzuk:

Vákuumsomagolásban

Jellemzői:

Csont nélküli sertéstestéből szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna. Tarját válasszunk akkor, ha szaftos, nem száraz húst szeretnénk grillezni.

Tálalási útmutató:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a tarja ropogós, de mégis puha marad. A hús izletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérral is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.



Nyers termék - Alapos sütés,

hőkezelés után fogyasztható!

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



SZALONNÁBA GÖNGYÖLT KARAJ

/KÉTFÉLE ÍZESÍTÉSBEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Az innovációs termékfejlesztési programunk terméke a szalonnába göngyölt fűszeres karaj. Kétféle ízesítésben állítjuk elő a terméket: western grill és fokhagymás. A termék unikumnak számít, mivel hiánytermék a pultokban és ennek a piaci résnek a betöltését céloztuk meg új termékeink fejlesztésekor.

Előállítási mód:

Friss, letisztított csont nélküli karajt sózzuk és fűszerkeverékbe („piroska” vagy pusztai keverék) forgatjuk. Utána fél cm-es haszalonnába tekerjük, majd megkötözzük. A „malacot” belehelyezzük a marinádba, majd onnét vákuumfóliába csomagoljuk.

Alapanyagaink:

Karaj: a gerincoszlopon belülről elhelyezkedő, zsíradékmentes izomköteg. Külső felületét vékony inréteg borítja, amit szívárványhártyának, vagy tüdőhártyának hívunk.

Szalonna: Bőr nélküli hasa szalonna, a dagadót és az oldalast borítja. Vastagon, húscsikkel átszött. Azért borítjuk a karajt be szalonnával, hogy sütéskor ne száradjon ki, hanem szaftossá és ropogóssá váljon.

Tálalási javaslat:

Nagyon fontos, hogy nyers, de pihentetett termékről van szó. A vákuumfóliából kivett terméket, alufóliába betekerjük, hogy a fólia felül összeérjen, alul hiánytalanul fedje a karajt. Sütőben 180°C-on 20 percig légkeveréses, alul-felül sütési funkcióval, majd 160°C-on kb. 45 percig sütjük. A hőfok levétele után fóliában hagyjuk még 20 percig a terméket. Ezután a fóliából kivéve tálalható. A sütés során keletkező szaft pikáns kiegészítője a felszertelt és alacsony zsírtartalmú karajnak. Ezzel a sütési formával elérjük azt, hogy nem szárad ki a karaj, hanem puhára sül és fő egyszerre. A fűszerek és az aromák bedifundálnak a termék belsejébe, ezért izletes és puha lesz. A termék fontos tulajdonsága, hogy gyorsan elkészíthető, előkészített mivolta miatt. Rendkívül előnyös lehet a rohanó világban a háztartást vezető és mellette dolgozó hölgyeknek is. Köretként fogyaszthatjuk rizsszel, burgonyával vagy párolt zöldségekkel egyaránt. Kiegészítőként tökéletes lehet a savanyú káposzta vagy uborka felszolgálása. Kenyérrel és mustárral, tormával tálalva is inycsiklandó.



Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

BŐRÖS CSÁSZÁRSZALONNA

/MAGYAROS ÍZBEN/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

A bőrös hasított félsertés oldalából készül a császárszalonna, melyről leválasztják az első 4 bordát és a nyúlás felőli végét egyenesre vágják. Leformázzák a hasi és háti oldalát, majd szeletelés után pácolásra kerül.

Tálalási javaslat:

A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a hús ropogós, de mégis puha marad. Tálalhatjuk burgonyával, rizsszel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínálunk salátát, friss zöldségeket.



Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



ANGOLSZALONNA

/GYORSPÁCOLT, FÜSTÖLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Jellemzői:

Az angolszalonnához használt karaj magyar termelésű hús bontásából készül. A karaj fajtájára jellemzően tetszetős megjelenésű. Megfelelően formázott, bőrrel és szalonna réteggel fedett. Bőrös készítmény esetén a szalonna réteg vékonyabb, mint 2 cm. Nem lehet véraláfutás és a bőrös rész teljesen tisztított. Szeletelésnél a friss termék jól vágható, vágáskor nem enged levelet. Az angolszalonna felső része húsos, halvány rózsaszín. In-kötőszöveti hártva nincs, vagy csak egy fut át a karaj részen, a szalonnás rész színe fehér. A bőr sárgásbarna színű. A termék aranybarnára füstölt. A termékfajtára jellemző sötét átérett hús kellemes ízét még fokozza, ha a füst íze érződik. A pontos technológiai leírás, receptúra határozza meg, hogy a termék mindig egyforma legyen. Gyorspácolással készül, utána pihentetjük, majd szárítás és füstölés követi a technológiát.

Tálalási útmutató:

Az angolszalonna sokrétű felhasználása domináns falusi időkre vetíthető vissza, mikor még az emberek saját maguk készítették disznóölés után a sonkáikat. Izletes reggeli, tízórai. Ropogós, friss zöldségekkel még finomabb. Húsvétkor és karácsonykor főzve, tojással, sütte burgonyapürével, illetve friss salátával fogyasztható. A mustár, torma, francia saláta, illetve egyéb saláták remekül egészítik ki a füstölt hús markáns ízvilágát. A szeleteket használhatjuk roládok készítéséhez, hidegtálak díszítéséhez, tojással-uborkával falatok elkészítéséhez. Mivel zsírtartalma nagyon alacsony, ezért a fitness világban kedvelt lehet.

Fogyasztását majdnem minden korosztálynak ajánljuk. A kedves vásárlónak gondolnia kell arra, hogy angolszalonna a termék megnevezése, de a zsiradék rész minimális, ezért inkább kezeljük sonkaként a terméket. Emiatt javasoljuk a szeletelt változat fogyasztását, mely minden igényt kielégíthet. Egy csomagban 10 szelet található, zsindeyesen lapolva, mely ízlet szerint különböző módokon használható fel. Manapság előfordul, hogy kalács, illetve kenyér tésztába sütik bele az angolszalonnát. Kisülve fenséges látvány és kultikus élmény.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhushus.com
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
 Telefon: +36-96/560-418
 Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

KOLOZSVÁRI SZALONNA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

80%-os húscsikos császárszalonna. Bevértől mentes metszslap. A szalonna krémfehér színével. A szalonna és a húscsik pazar íz kombinációja, enyhén füstös ízzel. Enyhén füstös, tiszta, sós a szalonna illata.

Tálalási útmutató:

Mivel nyers, füstölt termék, ezért fogyasztását alapos hőkezelés után javasoljuk. Felkockázva, szeletelve sütte az igazi, tojással vagy akár túrós tésztára feltétként. Megfőzve, főtt tojással, vagy főzelékekben hagyományos ízeket kóstolhatunk. Krumplifőzelék, füstölt hússal

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz, hűvös helyen

FÜSTÖLT CSÜLÖK

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

Csülökre jellemző látvány, hús és szalonnás bőr borítással. Bevértől mentes metszslap. Húscsikok színe, kombinálva a szalonna krémfehér színével. Tiszta színek. A szalonna és a hús pazar íz kombinációja, enyhén füstös ízzel. Enyhén füstös, tiszta sós füstölt hús illata.

Tálalási útmutató:

Ajánljuk főzve és grillezve egyaránt. Levesek alapjaként is tökéletes lehet. Köretként javasoljuk a burgonya és a rizs mellett, a különböző salátákat vagy friss kenyeret. Kenyértésztába sütte a húsvét, valamint a karácsony éke lehet.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz, hűvös helyen

Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.



SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



KENYÉRSZALONNA SÓZOTT

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

Sertés háta, nyaka, oldalszalonnájából készül. A hús halványpiros árnyalata jellemzi, helyenként átszőve kevés zsiradékkal. Enyhén sós ízű. Harmonikus ízvilág. Enyhén füstölt illatú.

Tálalási útmutató:

Ízletes reggelire, vacsorára vagy akár a köztes étkezésekre. Fogyaszthatjuk nyersen vagy megpirítva is. Tálalhatjuk friss kenyérral és mustárral, majonézzel, tormával. Ropogós friss zöldségekkel, paradicsommal, paprikával, újhagymával még finomabb. Emellett hidegtálak készítéséhez is alkalmas. Húsvétra tökéletes lehet megfőzve, tojással tálalva.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz , hűvös helyen

BÜKKFÁN FÜSTÖLT CSEMEGE SZALONNA

/SÓZOTT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

A sertés nyaka és háta szalonnáját bőrösen használjuk alapanyagként. Konyhasóval sózzuk, nagyapáink módszerével naponta forgatjuk, locsoljuk saját levével. Az érlelés után hideg vízben külsejét lemoszuk, szárítjuk, és hideg füsttel tartósítjuk.

Tálalási javaslat:

Ízletes reggelire, vacsorára vagy akár a köztes étkezésekre. Fogyaszthatjuk nyersen vagy megpirítva is. Tálalhatjuk friss kenyérral és mustárral, majonézzel, tormával. Ropogós friss zöldségekkel, paradicsommal, paprikával, újhagymával még finomabb. Emellett hidegtálak készítéséhez is alkalmas. Pirított "fogazott" formájában ételek díszítésére használjuk.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz , hűvös helyen



SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz, hűvös helyen

Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

FÜSTÖLT-NYERS FRIKANDÓ SONKA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Technológiája:

Tús páccal befecskendezzük a termékbe az összekészített fűszerkeveréket. A bepácolt hús tumblerbe kerül, ahol az előírt program szerint (30 perc forgás – 20 perc pihentetés) bemasszírozzuk a hús izomrostjai közé a fűszerkeveréket. A befűrdálás hatóideje 6 órát tesz ki. Ezt követően felfűzzük a terméket a füstölő kocsikra. A füstölt nyers terméket 50°C-os hideg füstön füstöljük, majd pihentetjük. Pihentetés után kerül a tároló hűtőbe. Száraz hűvös helyen tároljuk.

Látványa:

Felülete száraz, mm-es vastagságban kérges, kemény, mely védi a terméket a kiszáradástól. Ez alapján a szaftos hús íz belül marad. Szürkésbarna színű burok, szeleteléskor tiszta színhúst látunk, barnás árnyalatban. A húsrész nincs átszőve zsiradékkal. Hús- és kötőszöveti hárttyát nem tartalmaz.

FÜSTÖLT FŐTT FRIKANDÓ SONKA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

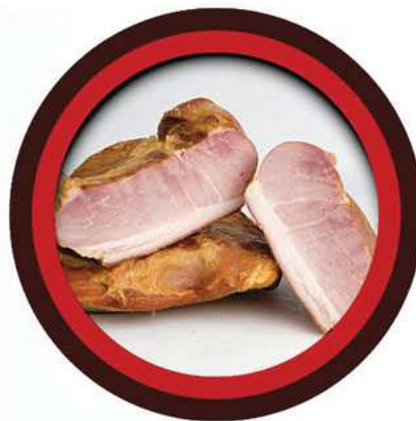
Jellemzői:

Kímetszett, elformázott lapocka. Arany barnára füstölt, szennyeződéstől mentes. A füstölt-főtt sós, harmonikus, hagyományos íz világ. A termékre jellemzően tiszta főtt hús, és enyhe füst illat.

Tálalási útmutató:

Fogyasztására rengeteg opció létezik, mivel késztermék akár hidegen, akár megpirítva-sütve is tálalhatjuk. Egészben vagy szeletekben frissen sütve, rántva, tokányban aprópecsenyének egyaránt alkalmas. Nyersen szendvicsek, hidegtálak készítéséhez is tökéletes. Friss zöldségekkel, kenyérrel, mustárral vagy tormával tálalva inycsiklandó reggeli vagy vacsora lehet. Hidegtálakban kaszinótojással, zöldségekkel, sajttal tálalva, esetleg francia saláta ágyra fektetve, nem csak étvágygerjesztő, hanem rendkívül mutatós eredményt kapunk.

Ideális ünnepi alkalmakra – főként húsvétra, karácsonyra – akár a már említett sonkatekerces hidegtál elkészítéséhez, vagy sült formában való fogyasztásra is.



Tárolása: 0°C és + 5 °C között
Sertéshús származása: Magyarország

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

HU
975
EK



Családunktól családod asztalára



Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: száraz, hűvös helyen
Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

FÜSTÖLT OLDALAS

/GYORSPÁCOLT/

Allergén információ: Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz.

Jellemzői:

Megfelelően bőr és zsírtalanított csontos húsos felület, amely a sertés oldalán helyezkedik el, pácolás után füstöléssel tartósítjuk. Füstölés után aranybarna színű. Felülete száraz. A csont mellett jellegzetes illatú. Kellemesen füstölt, sós ízű.

Tálalási javaslat:

Csak füstölt termék, ezért főzés, sütés után javasolt a fogyasztása. A vízben főtt oldalashoz, vörös hagymát és babérlevelet teszünk. A húsos részhez tojást főzünk, Tormával Húsvétkor mennyei lakoma! A levet felhasználjuk különböző levesekhez, főzelék alapnak. Lehet a gulyás levesnek alapleve, babgulyás isteni a füstölt húsos oldalassal. Székely káposztát meg lehet bolondítani egy kis füstölt hússal. Mint nagymamáink.

FÜSTÖLT HÚSOS CSONT

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz.

Jellemzői:

Megfelelően tisztított, szennyeződéstől mentes felület. Füstölés után aranybarna színű. Felülete száraz. A csont mellett jellegzetes illatú. Kellemesen füstölt, sós ízű.

Tálalási javaslat:

Fogyasztása főzve, feltétként ajánlott.



Tárolása: 0°C és + 5 °C között
Sertéshús származása: Magyarország

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
 Telefon: +36-96/560-418
 Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

ERDÉLYI SZALONNA

/FÜSTÖLT, FŐTT, GYORSPÁCOLT/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot **NEM** tartalmaz

Jellemzői:

A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszótt metszéspapírral. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi, amely a főtt hússal harmonizál. Enyhén sós, füstölt illatú.

Tálalási javaslat:

Szendvicsek, hidegtálak készítéséhez egyaránt alkalmas. Friss zöldségekkel, kenyérrel, mustárral vagy tormával tálalva ínycsiklandó reggeli vagy vacsora lehet. Hidegtálakban kaszínótojással, zöldségekkel, sajttal tálalva, esetleg francia saláta ágyra fektetve, nem csak étvágygerjesztő, hanem rendkívül mutatós eredményt kapunk.

Ideális lehet ünnepi alkalmakra, főként húsvétra, megpirítva – főtt tojással, zöldségekkel tálalva.

CSÉCSI SZALONNA

/FŐTT, GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot **NEM** tartalmaz

Jellemzői:

A bőrös félsertés tokjából eltávolítjuk a nagy nyálmirigyeket és a tokatető vastag részét, de nem húsig. Vágásmentes, enyhén formázott.

Felületét piros paprika borítja. A főzött hús halványpiros árnyalata, helyenként átszőve kevés zsiradékkal. Enyhén fokhagymás, sós. Harmonikus ízvilág. Pikantériája a piros paprika jellegzetes hordozó íze.

Tálalási javaslat:

Fogyasztása a hagyományos ízeket kedvelőknek ajánlott. Főtt szalonna, friss pékáruval. Hidegen és sültve, vagy grillezve – fenséges étel. Paprika, hagyma, uborka, különböző friss saláták fogyasztásával, még a komoly fizikai munkát végző ember is könnyen jól lakik.



Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

HU
975
EK



Családunktól családod asztalára



FÜSTÖLT FÖTT FÜSZERES DIÓ

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

A fűszerkabát mustármagot tartalmaz.

Jellemzői:

Sertés diójából készült, elformázott sonka, fűszerkabáttal bevonva. Füstölt, főtt termék, tehát azonnal fogyasztható. A füstölés során jellegzetes ízt kap a termék. A fűszerkabát emeli az esztétikai megjelenését, ízvilága pikáns a fűszerek sokszínűségének köszönhetően.

Tálalási javaslat:

A fűszerkabát különleges ízvilága miatt kifejezetten ajánljuk az ínyenc ízek kedvelőinek. Szendvicsek készítéséhez tökéletesen passzol. Friss salátával, paprikával, paradicsommal kínáljuk. Reggelire, tízórai vagy uzsonnára egyaránt tökéletes lehet. Tálalhatjuk megpirítva is mustárral, majonézrel, tormával. Hidegtálakat különlegessé teheti, nem csak ízvilágával, de a fűszerkabátnak hála a látványával is.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és +5 °C között

FÜSTÖLT FÖTT FÜSZERES TARJA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

A fűszerkabát mustármagot tartalmaz.

Jellemzői:

A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszőtt metszéspapí. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi, amely a főtt hússal harmonizál. Enyhén sós, füstölt illatú. Pikantériáját a fűszerkabát adja. Füstölt főtt termék, tehát azonnal fogyasztható.

Tálalási javaslat:

A fűszerkabát különleges ízvilága miatt kifejezetten ajánljuk az ínyenc ízek kedvelőinek. Szendvicsekhez tökéletesen passzol, vajkrémekkel vagy majonézrel is készíthetjük. Friss salátával, paprikával, paradicsommal kínáljuk. Reggelire, tízórai vagy uzsonnára tökéletes lehet. Hidegtálakat különlegessé teheti, nem csak ízvilágával, de a fűszerkabátnak hála a látványával is.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és +5 °C között



SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



FÜSTÖLT FŐTT TARJA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Termékleírás:

Az elformázott sertés tarját pácoljuk, majd bele "masszírozzuk" az ízeket. A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírsíkokkal enyhén átszótt metszéspapír. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi. Sós, füstölt illatú.

Felhasználási javaslat:

Nyers, füstölt tarja hagyományosan főzve honos hazánkban. Főként a húsvéti és karácsonyi időszakokban kerül az asztalra. Sültve, tojással - megfőzve kemény tojással, koronázza meg napjainkat, a családi asztalunknál!

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és +5 °C között

FÜSTÖLT FŐTT CSÁSZÁRSZALONNA

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

A bőrös hasított félsertés oldalából készül, melyről leválasztják az első 4 bordát és a nyuljás felőli végét egyenesre vágják. Kiszedik a bordákat egyesével, hogy szép barázdált legyen. Leformázzák a hasi és háti oldalát egyenesre, és pácolásra kerül. Pácolás után szárítás, füstölés és főzés következik. Bevértől mentes metszéspapír. A szalonnát krém fehér tiszta szín, rózsaszín húscsíkok jellemzik! A szalonna és a húscsik pazar íz kombinációja, enyhén füstölt sós főtt szalonna íz jellemzi. Illata fennsége, pazar! Meg kell kóstolni.

Tálalási javaslat:

Főtt termék, ezért fogyasztása -hidegen is izletes. Vékonyra szeletelve vagy apróra kockázva salátákkal, szendvicsekben szívesen alkalmazzuk a változatosság kedvéért. Megsütve, tojással vagy akár túrós tésztára feltétként is fogyaszthatjuk. Főzelék feltétként, húsok díszítésére „Isteni”

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és +5 °C között



SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



PARASZTSONKA

/HAGYOMÁNYOS, SÓZOTT/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Termékleírás:

A sertés hátsó combjából kiformázott konyhasóval tartósított bőrös, szalonnás húsrész. 5-6 hétig sóban áll- nagyságától függően. Nagypaink módszerével naponta forgatjuk, locsoljuk saját levével. Az érlelés után hideg vízben külsejét lemossuk, leáztatjuk, szárítjuk, és hideg füsttel tartósítjuk. Tájjellegűtől függően lehet csontos és csont nélküli.

Felhasználási javaslat:

Nyers, füstölt sonkáról beszélünk. Ennek ellenére a hajsza vékonyra szeletelt sonka mennyi ízű a reggelineél vajás kenyérrel, tormával, vagy éppen friss zöldséggel, újhagymával. A régi világban a megfelelő hőmérsékletű padlason vagy speizban felakasztva tartották. Napi szinten fogyasztották az emberek. A mai világban kuriózum, és csak a neves ünnepek alkalmával /húsvétkor/ keresett a „drága étel”. Sültve, tojással - megfőzve kemény tojással, koronázza meg napjainkat, a családi reggelinél!

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: Száraz hűvös helyen

FÜSTÖLT COMB

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:

A kimetszett, elformázott, bőr és csont nélküli combba tús pácoló segítségével beinjektáljuk a fűszeres sós oldatot. Pihentetés után hideg füsttel tartósítjuk. Elvágva, metszészalpa gyönyörű hús-bordó, egyenletes, zsíroktól mentes. Izvilága füstölt termékekre jellemző sós, harmonikus. A termékre jellemzően tiszta füstölt hús ízű, és enyhén füst illatú.

Tálalási javaslat:

Nyersen szendvicsek, hidegtálak készítéséhez is tökéletes. Friss zöldségekkel, kenyérrel, mustárral vagy tormával tálalva inycsiklandó reggeli vagy vacsora lehet. Hidegtálakban kaszinótojással, zöldségekkel, sajttal tálalva, esetleg francia saláta ágyra fektetve, nem csak étvágygerjesztő, hanem rendkívül mutatós eredményt kapunk. Ideális ünnepi alkalmakra – főként húsvétra, karácsonyra – akár a már említett vékonyra szeletelt „sonkatekerces” hidegtál elkészítéséhez, de főzött fogyasztása a gyakoribb. Főzelékbe belefőzve, káposztát megbolondítva használható! Minden korosztálynak ajánlott, tekintettel alacsony zsírtartalma miatt.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: Száraz hűvös helyen



SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



FÜSTÖLT TARJA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

Termékleírás:

Az elformázott sertés tarját pácoljuk, majd bele „masszírozzuk” az ízeket. A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszótt metszéspapí. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi. Sós, füstölt illatú.

Felhasználási javaslat:

Nyers, füstölt tarja hagyományosan főzve honos hazánkban. Főként a húsvéti és karácsonyi időszakokban kerül az asztalra. Sültve, tojással - megfőzve kemény tojással, koronázza meg napjainkat, a családi asztalunknál! A füstölt tarjával, isteni ízeket rejthetünk káposztákba „lopva”

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: Száraz hűvös helyen

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
 Telefon: +36-96/560-418
 Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



PÁRIZSI

/HÜSPÉPES, FŐZÉSSSEL HŐKEZELT, FÜSTÖLTLEN
HÚSKÉSZÍTMÉNY/

Forgalmazzuk:

- A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben,
400g -os egalizált kiszerelésben
- B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Allergén információ: Közvetlen hozzáadott allergén anyagot
NEM tartalmaz

Jellemzői:

Magyar sertésből, bontás után, válogatott, friss alapanyagból készül. A megfelelően kontrolált termék harapása rugalmas se nem puha se nem kemény. Állományában jól szeletelhető nem széteső, a metszslap légüregtől mentes, ín kötőszöveti hártya nem vagy csak alig található metszslap egyenletes rózsaszínű. Illatában érezhető a főtt húspépszag, ízében a főtt hús és bors, só harmonikus együttese.

Tálalási útmutató:

A párizsi évtizedek óta fogyasztott kedvelt „kenyér mellé való”. Fogyasztása a mai napig kultikus. Az összetételét tekintve fogyaszthatják diétázók, legyengült szervezetek, gyermekek, kismamák egyaránt. A vajas kenyér párizsi feltéttel egyszerű és ízletes reggeli. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízletes vacsora lehet. Ínyencek fogyaszthatják a párizsis zsemlyét ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a rucola vagy a bébi spenót. Hagyománya van még a főzelék feltétként megpirított párizsi szeletnek „kosáráknak”, beleütve a tükörtőjást, vagy bundában vagy panírozva elfogyasztani burgonya pürével és friss salátákkal.

Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagunk bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával vagy aprított zöldséggel, francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék már nem tartalmazza a belet /azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott információ tartalmazza.

A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.

Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétvállik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

Sertéshús származása: Magyarország

VÖRÖS ÁRU



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



FÜSTÖLT SAJTOS PÁRIZSI

/NEM EHEŐ BÉLBEN, FŐTT TERMÉK/

Forgalmazzuk:

Rúdban 2,8 kg-os és 400 g-os kiszerelésben.

Allergén információ: Laktózt tartalmaz



Jellemzői:

"Metszészapon" a homogén rózsaszín húspép 2-5 mm nagyságú fehér sajtdarabokkal tarkítva! A harapáskor kellemes roppanik a hús, a sajt pedig lágyan omlik szét érző bimbóinkon. A főtt húspép íze mellett a füstölt sajt íze dominál. A sajt nem pörög ki a masszából szeleteléskor. A párizsi összeházasítása a füstölt sajttal, nagyon jó történet. Inyencek élvezettel majsolják.

Tálalási javaslat:

A bél lehántás után, szendvicsek készítéséhez ajánljuk. Kettő az egyben, sajt és a párizsi egy szeletben. Zöldségek, gyümölcsök fogyaszthatók mellé. Kultikus étkezési élményben lehet részünk! A Füstölt sajtos párizsi fogyasztását ajánljuk minden korosztálynak fogyasztásra, figyelembe véve a sajt jelenlétét, mely nem laktóz mentes.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÖRÖS ÁRU

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262





Családunktól családod asztalára



JUHBELES VIRSLI

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:

Lédíig, és 1kg-os védőgázás csomagolásban.



Jellemzői:

Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű. Fűszerelozslás egyenletes. Légüregektől és kötőszöveti hártától mentes. Rágás után jól összeáll. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéspap egyenletes világos rózsaszínű. Fűszerelozslás egyenletes. Főtt húspép íze mellett bors és paprika íz érezhető. Idegen mellékíztől mentes. Kellemesen enyhén sós ízű. Illatában főtt húspép bors és fűszerpaprika érezhető. Idegen szagoktól mentes.

Tálalási útmutató:

A virsli főzése meghatározza a kulináris élvezetet: forraljunk vizet, tegyük bele a virsli, majd húzzuk le a lábast a közvetlen hőről, 3 percig hagyjuk a terméket a meleg vízbe, majd óvatosan tányérra helyezzük. Ne bökjük bele a villát!

Étkezéseinket fantázia dússá és változatossá teheti, - használhatjuk salátákhoz hidegen, főtt virslihez, - fogyaszthatunk zöld salátát, francia salátát, krumppli salátát, ketchupot, tormát.

Ajánlott még:

- főzelék feltétként
- grillezve
- kiflibe beszúrva kínálhatjuk gyermekeinknek

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra

Karon ülő piciknek/1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÖRÖS ÁRU



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
 Telefon: +36-96/560-418
 Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



MÚBELES VIRSLI

/NEM EHEŐ BÉLBEN, FŐTT TERMÉK/

Állomány, szerkezet, metszéslap:

Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű. Fűszerezés egyenletes. Légüregektől és kötőszöveti hártától mentes. Rágás után jól összeáll. Melegen lédús, rágási maradék nincs.

Szín:

Metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. Fűszerezés egyenletes.

Íz:

Főtt húspép íze mellett bors és paprika íz érezhető. Idegen mellékíztől mentes. Kellemesen enyhén sós ízű.

Illat:

Illatában főtt húspép bors és fűszerpaprika érezhető. Idegen szagoktól mentes.

Felhasználás javaslat:

Melegítés előtt a bél eltávolítandó.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

KRINOLIN

/NEM EHEŐ BÉLBEN, FŐTT TERMÉK/

Állomány, szerkezet, metszéslap:

Állománya rugalmas, metszéslapja homogén. 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb ennél kisebb látható. Nem tartalmazhat 3 mm-nél nagyobb ín-kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb 1-2 mm méretűt. Első harapás után se nem puha, se nem kemény. Jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín:

Egyenletes világos rózsaszínű.

Íz:

Fűszerezés egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors, fokhagyma és fűszerpaprika íz érezhető. Idegen íztől mentes.

Illat:

Illatában a főtt húspép, bors, fokhagyma illata érezhető, enyhe füst illat.

Felhasználás javaslat:

Melegítés előtt a bél eltávolítandó.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között



VÖRÖS ÁRU

HU
975
EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámoszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262



Családunktól családod asztalára



SZAFALÁDÉ

/FŐTT, FÜSTÖLT TERMÉK/

Allergén információ:

Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:

Védőgáz csomagolásban.



Jellemzői:

Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű. Fűszereloszlás egyenletes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. Fűszereloszlás egyenletes. Főtt húspép íze mellett bors és paprika íz érezhető. Idegen mellékízektől mentes. Kellemesen enyhén sós íz. Illatában főtt húspép bors és fűszerpaprika érezhető.

Tálalási javaslat:

Mivel főtt termékről van szó nem kell főzni, csak jól megmelegíteni. Szafaládé főzése meghatározza a kulináris élvezetet: forraljunk vizet, tegyük bele a terméket, majd 2-3 perc után húzzuk le a lábast a közvetlen hőről, 3-4 percig hagyjuk a szafit a meleg vízbe, majd óvatosan tányérra helyezzük. Béllel, vagy anélkül ízlés szerint fogyasztható. Étkezéseinket fantáziadússá és változatossá teheti, - használhatjuk salátákhoz hidegen, főttén - fogyaszthatunk zöld salátát, francia salátát, krumpli salátát, ketchupot, tormát hozzá.

Ajánlott még:

- Főzelék feltétként
- Grillezve

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra
Karon ülő piciknek/1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÖRÖS ÁRU



Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi, Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262