

Szakmai nappal bővül az OMÉK

AZ OMÉK FELVÁLLALT CÉLJA, HOGY ERŐSÍTSE AZ ÜZLETEMBEREK KÖZÖTTI KAPCSOLATOKAT ÉS EZÁLTAL HOZZÁJÁRULJON A TELJES ÉLELMISZER-GAZDASÁG FEJLŐDÉSÉHEZ. EZÉRT A KIÁLLÍTÁS TÖRTÉNETÉBEN ELSŐ IZBEN RENDEZNEK SZAKMAI NAPOT. KÖRKÉRDÉSÜNKBEN ARRÁ VÁLASZOLNAK A BEMUTATKOZÓ TERMELŐK, HOGY MILYEN REMÉNYEKEL ÉS TERVEKKEL ÉRKEZNEK A KIÁLLÍTÁSRA.



**Valentinyi Fruzsina, Vereckei Kft.,
Vereckei rizs**

„Cégünk biorizs-termeltetéssel és -feldolgozással foglalkozik. Termékeink: fehér és barna rizs, illetve különböző szemcseeloszlású lisztek, darák, bio és konvencionális áruból egyaránt. Jelenleg egy új élelmiszeripari technológián dolgozunk, ami a hozzáadott értéket kívánja növelni: reményeink szerint hamarosan rizsitalal és rizsolajjal is meg tudunk jelenni a piacon.

Az OMÉK-ra való jelentkezésünk legfőbb oka, hogy tudassuk: Magyarországon is termesztene rizst, és hogy ennek a minősége messze jobb az importált árukénál, továbbá hogy képviseljük azt az értéket, amit az ökológiai gazdálkodás és a környezettudatosság jelent.

Célunk természetesen új partnerek szerzése, új kapcsolatok építése.”



**Kapócsné Haás Katalin,
Borka gyümölcsök**

„Szeretnénk visszajelzéseket kapni, mert segítenek a továbbfejlődésben, valamint megmutatni, hogy lehetséges Magyarországon mezőgazdasági termelőből minőségi magyar élelmiszer-előállítótá válni, és akár országos márkát is építeni.

A Borka Kft. egy kis családi vállalkozás, 1992-ben alakult, és az évek során a gépesített szántóföldi tevékenység mellett gyümölcstüvelvények ápolásával, később gyümölcsfeldolgozással, valamint saját feldolgozott termékeink forgalmazásával bővült a portfóliónk.

Velencén vannak családi gyümölcsöseink, a kis feldolgozóüzemünk, és a Borka Bolt, amelyben főként helyi, illetve magyar termékeket, természetes élelmiszereket forgalmazunk.”



Skerlanitz Zoltán, Magos Varázs

„Termékeinket kézzel készítjük, és semmiféle tartósítószerrel vagy adalékanyagot nem adunk hozzá. Így azok innovatív, egyedi, egészséges, reform előrecsomagolt prémium élelmiszerek. A Magos Varázs egyedi receptúra alapján kemencében sültve készül. Ajánljuk borok mellé, sajtokhoz, salátákhoz, szószokkal, krémekkel, krémlevesekhez, de önmagában is kiváló csemege.

Az OMÉK történetében másodszer találkozhatnak velünk az érdeklődők. Célunk minél több látogatóval megköszölni termékeinket, ugyanis szeretnénk bővíteni viszonteladói partnereink számát.”

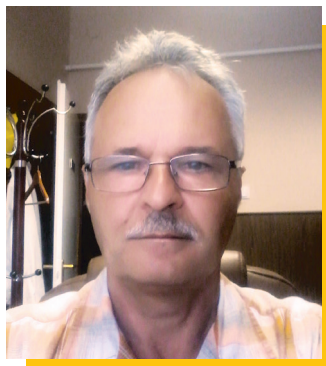
Közeleg Magyarország legnagyobb agrármegmozdulása, az OMÉK!

2017. szeptember 20-24.

Hungexpo Budapesti Vásárközpont
Ne hagyja ki 2017 legfontosabb agrárrendezvényét!

A jelentkezés meghosszabbítva július 31-éig!

További információk: www.omek2017.hu



Csalolczi László kereskedelmi igazgató, Szatmári Ízek Kft.

„A Szatmári-Ízek Kft. 2005 óta foglalkozik gyümölcsstermesztéssel és -feldolgozással. Fő növényünk az alma, aminek tárolásához 2500 tonnás modern hűtőkapacitás áll rendelkezésünkre, a feldolgozó üzemünk pedig szárítmányokat, almalevet és lekvárokat állít elő belőle. Az utóbbi 3 évben biotermékeket is gyártunk. Termékeink kizárólag gyümölcsből készülnek, sem cukrot, sem tartósító adalékanyagot nem tartalmaznak.

Az OMÉK-on azért tartottuk fontosnak a megjelenést, mert így Magyarország leg-rangosabb és legtöbb embert megszólító kiállításán mutatkozhatunk be, ebben az évben már önállóan. Termékeink ugyanis elsősorban a nyugat-európai piacon találnak vevőre, de szeretnénk a hazai közönséggel is megismertetni azokat. Keressük továbbá a kapcsolatot a kereskedelmi láncokkal, amelyek értékesíthetik a gyümölcskészítményeinket.”

 **OMÉK 2017**
A magyar föld legjava

Fizessen elő a Kertbarát Magazin digitális változatára

akár
40%
kedvezményrel!



	Nyomtatott lapár (Ft)	Digitális lapár (Ft)
Egy lapszám ára	690	410
Féléves előfizetés	1 935	1 180
Éves előfizetés	3 870	2 250

- Egyedi kedvezményes ár digitálislap-előfizetőink részére!
- Egyszerű, gyors, kényelmes előfizetési lehetőség!
- Bővített interaktív tartalom!
- Platformfüggetlen – bárhol, bármilyen eszközön megtekinthető!
- Keresési lehetőség a cikkekben és egyéb felhasználóbarát megoldások!
- Hirdetőpartnereink számára újszerű, interaktív megjelenési lehetőség!

Kertbarát
magazin

www.kertbaratmagazin.hu



DIGITALSTAND

www.digitalstand.hu

Ha újság, akkor **Digitalstand**

KEDVENC LAPJAID EGY KATTINTÁSRA!



WWW.DIGITALSTAND.HU



Kínálatunkból:



MÉG KAPHATÓ A 2016-OS ÉVKÖNYV!

A Kerti Kalendárium 2016-ban megjelent 10 száma összekötve, színes borítóval ellátva kapható!

Ára: 4550 Ft/db postaköltséggel.

Amennyiben a Kerti Kalendárium 2016. évi összekötött számaira igényt tart, úgy szíveskedjék az alábbi megrendelőlapot – kitélve és aláírva – címünkre (Kerti Kalendárium, 1591 Budapest, Pf. 294.) mielőbb visszaküldeni.



MEGRENDELŐLAP

Utánvételes megküldéssel megrendelem a Kerti Kalendárium című folyóiratuk 2016. évi összekötött példányait,

..... azaz példányban
....., 2017. hó nap

.....
megrendelő

.....
pontos címe (irányítószámmal)



HERBÁCIÓ
A NÉPI GYÓGYRECEPTEK MAGAZINJA
Kozmetikumok, gyógyreceptek, növényekből, házilag

KOZMETIKUMOK SÖRBŐL
ROVARRIASZTÓK HÁZILAG
MÉZNYALÓKA

mustárka / mustárpó
szőlőlekvár / barackvaj
bundás barack / baracktej
sörös slitti / sárgásza
spenótpótló növények
energia-fal recept...

HERBÁCIÓ MAGAZIN, 2017/2 | 420 Ft
Számlaszám: 2.148 / Székhely: 1051 Buda, / Reménytelenül: 9.614

NÖVÉNYEK: NÖVÉNYEK: NÖVÉNYEK: NÖVÉNYEK... 44



HERBÁCIÓ PLUSZ
KÜLÖNSZÁM
ZÖLDFÜSZEREK
AZ ÉLETÉZESÍTŐK...

FÜSZERTALLÉR
FÜSZERKEVERÉKEK
FÜSZERSÓK

csomorpálinka / cala lilió / mentaj / olivakem
rozsmarin szőlő / tökpepér / repátcson / pulisika
pízsa / kefir sajt / gombabefőtt / bundás zsályalevél
kakaókrém / paradicsomlekvár / magyar mustár...

HERBÁCIÓ PLUSZ MAGAZIN, 2017/1 | 420 Ft
Számlaszám: 2.148 / Székhely: 1051 Buda, / Reménytelenül: 9.614

FÜSZERÉZÉSI MEGOLDÁSOK: RECEPT, TIPP, ÖTLET... 5

Megjelent a Herbáció magazin legújabb száma, és kapható a HerbációPlusz különszám is "Zöldfűszerek az életézesítők" címmel. Mindkét magazin kapható a nagyobb újságárusoknál, és a Postákon!
www.herbacio.hu Tel: 0630 437 8900

Kozmetikumok, gyógyreceptek, növényekből házilag! Herbáció, a népi gyógyreceptek magazinja, már 12 éve!

Fizessen elő most!

A magyar állami erdészeti részvénytársaságok lapja



ami erdőnk

Magyar Mezőgazdaság Kft., 1141 Budapest, Mirtusz u. 2.
Tel.: 06-1-470-0411, fax: 06-1-470-0410
E-mail: rimoczi.iren@amierdonk.hu, www.amierdonk.hu

Megrendelőlap

Megrendelem A Mi Erdőnk című lapot
..... példányban az alábbi címre:

Megrendelő neve:

Megrendelő címe:

Számlázási név:

Számlázási cím:

Időtartam: 1 évre 2 500 Ft

Fizetés módja: csekk
 átutalás

.....
aláírás

A lap megrendelhető a megrendelőlap visszaküldésével a Magyar Mezőgazdaság Kft., 1141 Budapest, Mirtusz u. 2. címre. A Magyar Mezőgazdaság Kft. az adatok gyűjtésekor, feldolgozásakor a 2011. évi CXII. törvény alapján jár el.



Rágcsálóriasztók Szabaduljon meg hívatlan vendégeitől!

- egér, patkány
- nyest, görény
- kullancs, bolha
- galamb, seregély
- vakond
- pele



Forel Elektronikai Kft.

2800 Tatabánya,
Kossuth Lajos u. 30.
Tel./Fax: +36 34 316 673
e-mail: spuri@spuri.hu
www.spuri.hu



ARANY- MŰVES		MINDENRE KÉSZ	AJÁNLOTT BETŰ!		E MÉG KÖZELEBBI
MEG- FEJTÉS, 1.					Ő
PÁRATLA- NUL VALL!			ELEKTRON- VOLT, RÖVIDEN KÉSŐN		
EGY HELYRE					
SZOMBAT, RÖVIDEN				KANYAR- FÉLE	
KÖTŐSZÓ, RÖVIDEN		MAGYAR ENEKES		SÁNDOR, SZINESZ	
PERZSA URALKODÓ	MEG- FEJTÉS, 3.	GYORSAN BESZÉL	SÜLY- MÉRTÉK	KONDÁS EGRI SPORTKLUB NÉVBETŰI	
			A FA BELSŐ RÉSZE ERŐTELJES TILTAKOZÁS		KÖRZŐ RÉSZE! MEGATON- NA, RÓV.
RADIÁN, RÖVIDEN			FARONTÓ BOGAR KETTŐZVE: KISEBB SEB		TÁVIRATI IRODÁNK FŐÜTŐÉR
A HÁZBA, NEPIESEN				SZEGEDI EGYETEM MENJETEKI, LATINUL	ANDRÁS, SZINESZ
TAMARA, BECÉZVE A HAL PETÉJE				SZABVÁNY SZERV FAJ, FAJTA, LATINUL	RAK- PARTOK! TOLL NŐ KI BEŐLE
			KEZDET, INDULÁS LATIN STB.		KÉRDŐ- SZÖCSKA ÁLOM, PÁ- RATLANJAI
HÍR- KÖZPONT!	SZÍNHÁZI JÁTEKREND INDIÁN TÖRZS				
ÍR ROCK- EGYÜTTES (TASTE)					J
JÓPOFA DARABI!			RÓMAI KÉTSZÁZ KOR- RÖVIDÍTÉS		
EGÉSZEN FRISS			OLASZ AUTÓJEL KÉZELŐ!		
EGY NEM CSINÁL NYARÁT	T				



A málna (*megfejtés 1.*) a letermés után fokozatosan elpusztulnak, száradó lombzatuk arra utal, hogy rendeltetésüket betöltötték. A jövő évi termés majd (*megfejtés 2.*) képződik. A talajművelést és a szükséges permetezéseket (*megfejtés 3.*) után sokkal könnyebb végeznünk. Kérjük, a megfejtést küldje be címünkre 2017. augusztus 15-ig!

Kerti Kalendárium 1591 Budapest, Pf.: 294.

Egy nyertes könyvjutalomban részesül.

XI. KAPOSVÁRI ÁLLATTENYÉSZTÉSI NAPOK

2017. SZEPTEMBER 1-3.
KAPOSVÁR, PANNON LOVASAKADÉMIA

LOVASPROGRAMOK | ÁLLATSIMOGATÓ | VADASPARK
ÁLLATBEMUTATÓ | VADGASZTRONÓMIA | GAZDAUDVAR
GÉPBEMUTATÓ | ÉLELMISZERIPARI KIÁLLÍTÁS



II. MAGYAR LÓTENYÉSZTÉSI NAPOK

Nemzeti kincsünk a magyar ló

kán

WWW.KAPOSVARINAPOK.HU



STIHL

STIHL
Tudásipark

