2014/01

Lipóti Pékség

Pékújság



Az Astorián nyílt meg a 200. mintabolt

Gasztronómiai rovatunk
- kenyér és bor színében

Lipóti kenyér Kuala Lumpurban

Bemutatjuk ÚJ termékeinket

TÚRÓS BATYU -90% SZÉNHIDRÁTTAL

Együtt ünnepelt a Lipóti család

200 lépés az Astoriáig



Akár egy kárpát-medencei tündérmese is lehetne. A kisfalusi család legkisebb gyermekeként napvilágot látott Tóth Péter, legényként tanulja ki a pékszakmát, alapítja meg apró kis üzemét. „A mama szobája volt a pékség, a spájz pedig a lisztraktár" – halljuk megannyiszor visszatérő mondatait. 22 évvel később országos márkanév a Lipóti Pékség, hét termelő üzem szállítja a kenyeret a 200 üzletből álló mintabolthálózatba és a majd félezer egyéb értékesítési pontra.

És hogy milyen hosszú és rögös út vezetett a „mama szobájától" az Astoriáig? Legalább olyan kalandos és szakmailag értékes, mint ahogyan a termékszerkezet fejlesztése eljutott a vizes zsemlétől a paleolit kenyérig.

Mérföldkőnek tekintjük 200. mintaboltunk átadását. A néhai apró kis szakboltból mára hangulatos csodavilággá nőtték ki magukat üzleteink. Többet szeretnénk adni, többet szeretnénk nyújtani Önnek, a Kedves Vásárlónak, mint eddig. Többet és még magasabb színvonalon. Ha egy hétköznap munka után haza indul, ne kelljen a multinacionális bevásárlóközpontok fergetegébe forgolódnia, térjen be egy Lipótiba, a sütőipari termékeken kívül tegyen kosarába tejet, sajtot, joghurtot, fogyassza a hentesáruinkat, válogasson a Gyermelyi tészta széles palettájából, szemezgessen méz és lekvárválasztékunkból, csomagoltasson szeretteinek süteményt, majd asztalhoz ülve egy gőzölgő kávé, esetleg egy üdítő mellett próbálja ki legújabb szendvicseinket.

Ünnep számunkra, hogy elérkeztünk ehhez a pillanathoz. Ebből az alkalomból 20 új termékkel lepjük meg kedves vásárlóinkat, akik a tavasz folyamán kéthetes periódusokban bevezető áron ismerkedhetnek meg élesztő nélküli, paleolit, hajdinás, pur pur lisztből gyártott vagy hagyományos, de új köntösbe öltöztetett finomságainkkal.

Engedjen a kísértésnek, hagyja, hogy elcsábítsa a Lipóti Pékség hangulata, kóstolja meg legújabb termékeinket, csomagoltasson, lepje meg szeretteit a nálunk kapható portékákból és egy finom kávé mellett lélekben ünnepeljen Ön is velünk.

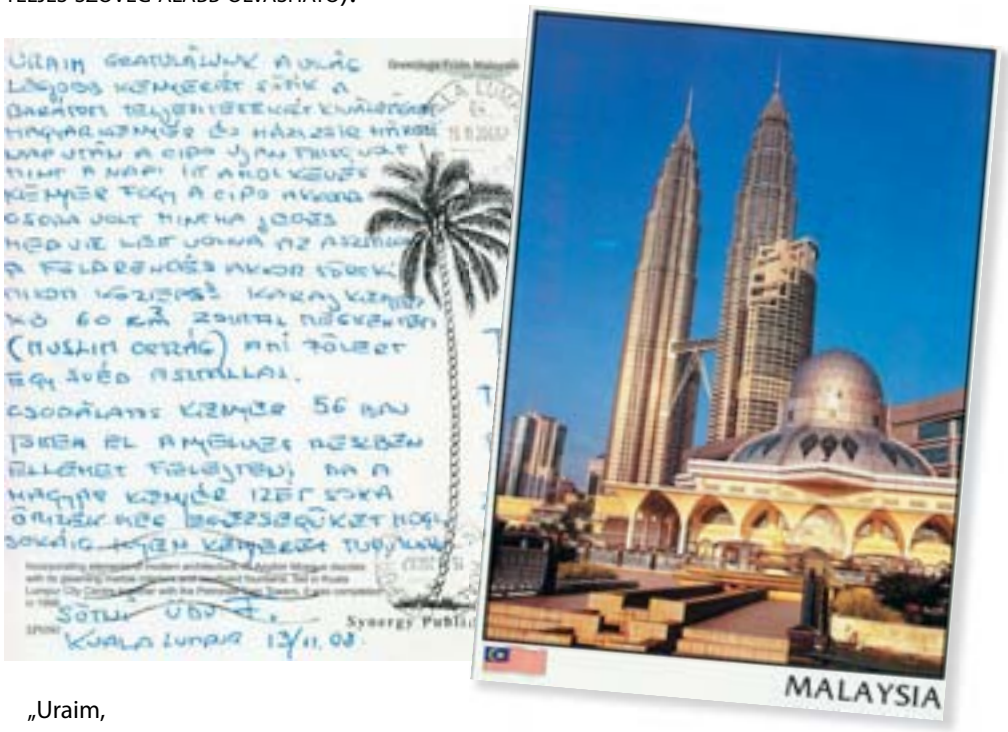
dr. Tóth Zoltán
ügyvezető igazgató





„A magyar kenyér ízét nem lehet elfelejteni"

A Lipóti Pékség sütőüzemei időnként a világ legtávolabbi pontjairól is kapnak elismerő leveleket a fogyasztóktól. A Tatabányai Sütőipari Kft címére Malajziából, Kuala Lumpurból érkezett egy képeslap. A szavak mindennél többet mondanak (segítségül a teljes szöveg alább olvasható).



„Uraim,

Gratulálunk, a világ legjobb kenyerét sütik. A barátom teljesítette két kívánságomat: magyar kenyér és házi zsír. Három nap után ugyanolyan friss volt a cipó, mint a napi itt, ahol kevés kenyér fogy. A cipó akkora csoda volt, mint ha jegesmedve lett volna az asztalon. A „földrengés akkor tört ki", amikor középső karéj kenyeret körülbelül 60 négyzetcentiméter zsírral megkentem (muszlim ország), ami felért egy svédasztallal.

Csodálatos kenyér. '56-ban jöttem el, a nyelvet részben el lehet felejteni, de a magyar kenyér ízét soha. Őrizzék meg egészségüket, hogy sokáig ilyen kenyeret tudjanak sütni.

Üdv. F.
Kuala Lumpur"

KENYÉR ÉS BOR SZÍNÉBEN

Kenyér- és borajánló ételekhez, a Hotel Orchidea, a Lipóti Pékség és a Nyakas pincészet ajánlásával

TENGER GYÜMÖLCSEI SALÁTA FÜSTÖLT LAZACDARABOKKAL



Ezt a könnyű salátát fogyaszthatjuk előételként, vagy akár egy könnyű nyári esti vacsorának is megállja a helyét. A füstölt lazaccal egy kicsit „ megbolondítjuk" a tenger gyümölcsei salátát.

OLIVÁS ROZSKENYÉR



A frissesség és az egyszerűség elve alapján készítettük el a formailag és összetevőiben is egyszerűségre törekvő Olivás rozskenyeret, amely az olíva és a rozs jótékony élettani hatásait ötvözi. Az olíva rendszeres fogyasztásával csökkenthetjük a szív- és érrendszeri megbetegedéseket, az érelmeszesedés kockázatát, és a koleszterinszintet.

BUDAI RIESLING 2012



Rajongói szerint a Rajnai rizling minden szőlők egyik legnemesebbike. Érett szőlőből, jellegzetes gyümölcsös illattal és határozott sav karakterrel rendelkező tartalmas száraz bor.

SZŰZÉRME FOKHAGYMÁS-KRÉMSAJTOS MÁRTÁSSAL



A sertés szűzpecsenye az egyik legkedveltebb húsféle, számtalan hétköznapi ételt, illetve különleges, ünnepi fogást is készíthetünk belőle. Az egyik legnagyszerűbb alapanyag, ha gyors és egyszerű ételfélét szeretnénk készíteni, nagyon harmonizál a krémsajtos mártással.

RÉGI IDŐK ROZSKENYERE



Egy olyan rozskenyér, melynek íze, állaga a régi időket idézi. Különlegessége, hogy 40 órás érési idejű kovásszal készül, amely eredménye a felejthetetlen ízű és illatú cipó. Termékeink közül jelenleg a régi idők rozskenyere tartalmazza a legtöbb rozslisztet, 80%-ot.

MENÁDOK BUDAI PINOT GRIS 2011



Komplex, nagy potenciállal rendelkező egyedi tétel. A kései szüretből származó érett gyümölcsösség fűszeres illattal egészül ki. Ízvilága krémes, bársonyos, amely nagyon kellemes, hosszú lecsengéssel egy igazi "bor-élményt" nyújt.

GAZDAG ZÖLDSÉGLEVES



Egészséges, egyszerű és rendkívül gazdag ízvilágú ez a leves, igazi tavaszi vitaminbomba! Tipp: ne főzzük túl a zöldségeket, így a vitaminokból is több marad!

PITYÓKÁS KENYÉR



A burgonya kenyérben történő felhasználásának pozitív hatásait már nagyanyáink is felfedezték. Az Erdélyi pityókás kenyér kellemesen savanykás íze és tradicionális formája a nosztalgiázóknak és a mindig újra vágyóknak is különleges élményt jelenthet.

BUDAI IRSAI OLIVÉR 2013



Zöldfehér szín, muskotályos, virágos rétre emlékeztető intenzív illat jellemzi. Zamataiban a frissen szedett szőlő jegyei mutatkoznak. A házibulik kihagyhatatlan itala.

ZÖLDSALÁTA SPÁRGÁVAL, TOJÁSOS ÖNTETTEL ÉS BAZSALIKOMOS PIRÍTÓSSAL



A spárga sokféleképp elkészíthető. Főzve, párolva, gratinírozva vagy csőben sütve, pácolva, salátának, levesnek... A lényeg, hogy friss és zsenge növényt válasszunk!

A főzővizet ízesíthetjük cukorral, citromlével. Ez a saláta fogyasztható grillezett húsok mellé, vagy magában vajjal, sonkaszeletekkel.

ÉSZAKI MAGVAS KENYÉR



Az Északi magvas kenyér kétféle mag felhasználásával készül (napraforgó-, lenmag), enyhén savanykás ízű, puha bélzetű termék. A napraforgó-, és a lenmag finom íze jól érezhető. Csökkenti a szívbetegség, rák és egyéb sejtkárosodással járó betegségek kialakulását. A lenmag gazdag omega-3 zsírsavban, segíthet csökkenteni a mellrák kockázatát.

ALIGVÁROM 2013



Az illatok harmóniája a zamatok mélységével és kiemelkedő savegyensúllyal párosul. Intenzív, behízelgő gyümölcsösség és rendkívül széles aromaskála jellemzi. Pikáns szószos húsokhoz, a tenger gyümölcseihez és keleti ízekhez is kitűnően illeszkedik.

ÚJ
ÉS HAGYOMÁNYOS: Lipóti



PÁSZTOROK KEDVENCE - GOP pályázat útján

Az omlós tésztából készült termékek nagyon népszerűek vásárlóink körében, ezért fejlesztettük ki a hagyományos alapanyagokból készült, Pásztorok kedvence névre keresztelt burgonyás-szalonnás pogácsánkat, amely több napig megőrzi frissességét, puhaságát. Ajánljuk levesekhez, vagy akár egy házibuli elengedhetetlen részeként.

MEGGYES HÁZI RÉTES - GOP pályázat útján

A magyar gasztronómia egyik emblematikus fogása a házi rétes, amelyet túrós, almás-mákos, valamint meggytöltelékkel ízesítettünk. A meggy gazdag vitaminokban (A-, B1-, B2- illetve C-vitamin) és ásványi anyagokban (kalcium, kálium, magnézium, vas, cink). Kimagasló mennyiségben tartalmaz flavonoidokat, melyek antioxidáns hatásúak. A levében lévő antioxidánsok segítik megőrizni a vénák falának rugalmasságát, és ezáltal a visszérbetegségek elkerülését. Enyhítik az ízületi megbetegedés okozta fájdalmakat, ill. a fejfájást.





PALEOLIT KENYÉR

A paleolit diéta egy olyan gasztronómiai irányzat, amely célja a paleolit kori táplálkozás reprodukálása a mai viszonyok között. Alkalmazása inkább életstílus, mint sem alkalmi diéta. Ezen életmód követőinek már nem kell teljesen elhagyniuk étrendjükből a kenyeret. Az ő részükre fejlesztettük ki Paleolit kenyerünket, amely minden összetevőjében megfelel az étrend kritériumainak.

TOSZKÁN BAGETT - GOP pályázat útján

Új, mediterrán jellegű termékünk az ismert „Francia kenyér" továbbfejlesztett változata. Kitűnő szendvicsalap. Reggelire, uzsonnára feltéttel, vagy akár magában is kiváló csemege ez az olaszos ízvilágú különlegesség. Ajánljuk az igazi ínyencségre vágyóknak.



ÚJ TERMÉKEK A LIPÓTI PÉKSÉGNÉL

„A Lipóti Pékség élővé téve a hagyományt, mégis mindig megújulva kíván megbecsült vásárlói kedvében járni. Az idei évben szerettük volna kedves vásárlóinkat hagyományos, valamint újdonságnak számító termékekkel is megörvendeztetni. 20 új termékünk között éppúgy megtalálható a gyermekkorunk ízeit felelevenítő Meggyes házi rétes, mint a modern korunk diétájához igazodó Paleolit kenyér. Így találják meg nálunk kedvükre való terméküket a megszokott ízek kedvelői, hagyományok tisztelői mellett, az újdonságra vágyók is."

Tóth Péter
tulajdonos



FITNESS KENYÉR

A Fitness kenyér csökkentett szénhidráttartalmával az egészséges életmódot folytatók mindennapi kenyere lehet. Többek között rendkívül tápérték dús tökmag, rozscsíra és tönköly felhasználásával készül, enyhén savanykás ízű, puha bélzetű termék. A tökmag a népi gyógyászatban már kivívta magának a helyet. A tökmagok természetes gyógyító hatása többféle betegségben is elismert. A vérszegénységtől a vese-, szív- és májbántalmakig szinte mindenre pozitív hatással van.





PARASZT MÁJAS PAPUCS - GOP pályázat útján

Kifejlesztettünk egy friss, ropogós és étvágygerjesztő terméket, amely már első ránézésre megnyerő megjelenésében és ízét tekintve is. A termék tésztáját burgonya felhasználásával készítjük. A máj többek között az A-, és D-vitamin természetes forrása, amelyek nélkülözhetetlenek a szürkületi látáshoz, fenntartják a hámsejtek épségét, segítik a csontozat és a fogak növekedést, fokozzák a szervezet fertőzésekkel szembeni ellenálló képességét.

ÉLESZTŐ NÉLKÜLI MÁKOS BÚR - GOP pályázat útján

A mákmagok elsősorban jelentős béltisztító hatásuk miatt foglalhatják el méltó helyüket az egészségmegőrző táplálkozásban. A mák jótékony élettani hatása még, hogy lassítja az öregedési folyamatokat, csökkenti a magas vérnyomást, megelőzi az embóliát, trombózist. A tészta élesztő nélkül készül, az amylaz enzim kivonása miatt az élesztő érzékenyek is fogyaszthatják ezen termékünket. A termék térfogatát margarin behajtogatással érjük el. Ajánljuk candida-kúrák ideje alatt, valamint egyéb gombásodás elleni étrend kialakításához.





DIA - túrós batyu
90 %-kal csökkentett szénhidráttartalommal!

Energiaszegény, illetve csökkentett szénhidrát tartalmú DIA termékcsaládunk új tagja a DIA – túrós batyu. Fogyasztását javasoljuk diétázóknak, fogyókúrázóknak és testsúlyukat megtartani vágyóknak. Mintaboltjainkban 2014.05.23-tól 190 Ft-os bevezető áron kapható!

ÚJ ÜZLETEINKKEL KÖSZÖNTJÜK A TAVASZT



32-esek tere


32-esek tere



Bethlen Gábor utca


Bethlen Gábor utca

KÓSTOLJA MEG TERMÉKEINKET KASZÁS GÉZA AJÁNLÁSÁVAL!



IMPRESSZUM
PÉKÚJSÁG - A LIPÓTI PÉKSÉG IDŐSZAKOS KIADVÁNYA • KIADJA: PROTEUS-GOLD KFT. • FELELŐS SZERKESZTŐ: DR. TÓTH ZOLTÁN
SZERKESZTÉS, GRAFIKA, DESIGN: VISI-NEXT KFT. • NYOMDA: KVADRÁT 97 KFT.

Kisütik, ami a legfinomabb



A VÁSÁRLÓK VÉLEMÉNYE, A PÉKEK TAPASZTALATA, S A VILÁG MINDEN RÉSZÉBŐL ÉRKEZŐ ÖTLETEK MEGHATÁROZÓAK EGY-EGY ÚJ PÉKÁRU FEJLESZTÉSÉNÉL, VAGY MINŐSÉGÉNEK JAVÍTÁSÁNÁL. A TECHNOLÓGIAI VEZETŐ SZERINT A LÉNYEG, HOGY EKÖZBEN A HAGYOMÁNY ÚTJÁT JÁRJÁK.

A szakmai felügyelettől, a betanításon át, a minőség ellenőrzésig, az új termékektől a gépek beállításán át, a termelés koordinációig és az alapanyagok teszteléséig minden hozzá tartozik, az egész rendszert átlátja, s szinte az összes dolgozót név szerint ismeri a pékségekben Kovács Péter, a Lipóti Pékség technológiai vezetője. Márpedig a dolgozók száma nem kevés: Lipóton 110-en, Tatabányán és Kecskeméten közel 150-150-en, Szomoron 50-en dolgoznak, a három kis pékségben hárman-négyen. Ő ismeri a 2x12 emeletes lipóti kemence működését is, s az alapanyag beszállítókkal tartja a kapcsolatot egy-egy termékfejlesztés során.

„Amikor a Mercedes gyár Kecskemétre jött, a Lipóti Pékséget kérték fel konyhai beszállítónak. Közel kétezer dolgozónak szállítunk oda: az volt a kérésük, hogy a németek által rendkívül kedvelt bajor perechez hasonló terméket süssünk. Kimentem Németországba, tanulmányoztam az ottani technológiát - közben új ötleteket is hazahoztam - majd elkezdtük sütni nekik a bajor pereceket" - mondta. Hozzátette: ha a tulajdonos Tóth Péter valahol a világban lát egy-egy jónak tűnő kenyeret, péksütemény, akkor őt kéri meg, hogy ahhoz hasonlót valósítsanak meg saját pékségeikben is.

„A két kilogrammos régi idők rozskenyerét egy évig szinte minden szombaton teszteltük, mire összeállt a mostani formájába."
Kovács Péter

„Egy-egy termék esetében sokszor kérem a pékek segítségét is, hogy közösen süssük meg azt, ami a legfinomabb. Nincs két egyforma kemence, s az ő tapasztalatuk sokat segít abban, hogy tovább javítsunk a minőségen."

„A csökkentett szénhidrát tartalmú termékek és az egészséges táplálkozás felé is mozdult a Lipóti Pékség"
Kovács Péter

Kovács Péter kiemelte: egy-egy új termékhez mindenki hozzáteszi a maga ötletét. Tizenkét alapanyag beszállítótól is várják az elképzeléseiket. A kiindulási alapot aztán átdolgozzák, finomítják, s a franchise boltoktól is várják a tapasztalatokat arról, hogy mire vevők a hozzájuk betérők. Ebből próbálják összerakni a lehető legjobb pékárut.

„A lényeg, hogy - akárcsak szlogenünkben - a élő hagyomány útját járjuk" - hangsúlyozta. Ennek alapján vált sikeressé a rusztikus burgonyás kenyér, a már említett két kilogrammos régi idők rozskenyér, a pityókás kenyér és a három kilogrammos parasztkenyér, a finom pékáruk közül pedig a magvas vagy a teljes kiőrlésű termékek. Most éppen 25 új termék fejlesztésén dolgozunk, 20-ra a szakmai vezetés is rábólintott, s fokozatosan kerülhetnek (egyes esetekben más péktermékek helyére) a boltokba." A technológiai vezető szerint többek közt „még jobb házi rétesen dolgoznak". A szénhidrát csökkentett vonal fél éve indult be, például a kakaós csiga, a túrós batyu, a fahéjas croissant vagy különböző kenyerekkel. Vannak termékeink, melyek 90 százalékkal szénhidrát csökkentettek lesznek. „Az egészséges táplálkozás felé mozdult el az irány: ehhez igazodunk mi is úgy, hogy közben a régi ízvilágot is megőrizzük.„


KEMENES
CUKRÁSZAT
www.kemenescukraszat.hu
PALEO SÜTEMÉNYEK
Növekvő érdeklődés és igény mutatkozik a paleolit táplálkozás iránt. Ebben nyújt segítséget a Kemenes Cukrász Manufaktúra új termékeivel, melyek finomak és egészségesek. A paleo elvei szerint készült termékeink mandulaliszt, olajos magvak, dió, mák, kókusz, aszalt gyümölcsök, nyírfacukor stb. felhasználásával készülnek.
RENDELÉST FELVESZÜNK: 30/585-5315
A Paleo süteményeket keresse a Lipóti Pékség mintaboltokban!


Lipóti
Kenyér- és Halfesztivál
2 napos fesztivál!
IV. Lipóti Kenyér és Halfesztivál
2014. július 18-19.
• hagyományőrző kulturális programok
• horgász és halászléfőző verseny
• kézműves vásár
• értékes gyerekprogramok
• óriáskenyér sütés
• helyi ételek és finomságok
• Lipót értékeinek megismerése
• péntek este fellép Charlie
• szombat este Rúzsa Magdi élő koncert
szállásfoglalás: info@orchideahotel.hu
Jelentkezés a horgász és halászléfőző versenyre: 06 96 674 042
www.lipotifesztival.hu

IREKS
STAMAG

Új termékünk a
Fahéjas – szilvás croissant



Kellemes vaníliás ízű kelt croissant
fahéjas - szilvás töltelékkel.

Keresse a Lipóti Pékség mintaboltjaiban!

ILLATOS
ÉDES
FINOM

Új! Reform és egészséges kenyereink, péksüteményeink:
www.ireks - stamag.hu

IREKS-STAMAG Kft. 2900 Komárom, Báthory u. 32.
Tel.: 34/343-386; Fax: 34/343-231; ireks@ireks.hu;www.ireks-stamag.hu



Az Univer torma a húsvéti asztal elengedhetetlen kelléke.

Univer sajtsaláta

Hozzávalók 4 főre:

20 dkg nem túl karakteres, szeletelhető sajt egyben (pl. trappista), 20 dkg gépsonka egészben, 1 húsos tévépaprika, 1 kisebb nyers uborka vagy kis darab kígyóuborka, 1 alma, 1-2 csemegeuborka, 6-8 dkg marinált paprika, 1 tubus Univer XL majonéz, 2-3 dl tejföl, fél kiskanál só, negyed citrom leve, 1 kiskanál porcukor, **1 kiskanál Univer csemege reszelt torma,** fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor kapor



A sajtot, a sonkát, a kicsumázott paprikát, a nyers uborkát és a megtisztított almát 1,5 centis kockákra, a csemegeuborkát egy centis kockákra, míg a lecsöpögtetett marinált paprikát csíkokra vágjuk. Mindezeket egy tálba rakjuk, összeforgatjuk.

A majonézt a lecsöpögtetett tejföllel összekeverjük, megsózzuk, a citrom levével, a porcukorral és a tormával pikánsra ízesítjük, megborsozzuk, a finomra vágott kaporral fűszerezzük.

Az előkészített hozzávalókra öntjük, összekeverjük, és letakarjuk fél órára, hogy íze összeérjen. Forró pirítóssal tálaljuk.

4 főre
Elkészítési idő: 25 perc + érlelés
Egy adag: 472 kcal
Könnyű elkészíteni.

Univer


Korona fánk
elegáns finomság leveles tésztából
Világújdonság a Lipótinál!
Mostantól kapható a
Korona fánk !
egyedi és harmonikus
fánk különlegesség, mely
a leveles tésztának
köszönhetően
könnyedebb, mint a fánkok
általában. A fánkba töltött
vanília puding pedig
extra kulináris élményt ad!
KERESSE A LIPÓTI PÉKSÉG
MINTABOLTOKBAN!


HOTEL
ORCHIDEA
LIPÓT
www.orchideahotel.hu


NESTEA
FEDEZD FEL A
TAVASZ ÚJ ÍZÉT!
TERMÉKEINKET KERESSE A LIPÓTI PÉKSÉG MINTABOLTJAIBAN!

FRISS, ÍZLETES, LIPÓTI

A Lipóti Pékség új szendvicsei

Új szendvicsekkel bővül a Lipóti Pékség kínálata áprilistól. Szendvicseink a változatos összetevőknek és a friss alapanyagoknak köszönhetően sokféle ízvilágot képviselnek, amelyet minden korosztálynak bátran ajánlunk, mivel megszólítják a hagyományos magyaros és nemzetközi trendek kedvelőit is. Keresse szendvicseinket megújult üzleteinkben!





Bajor tarjás szendvics

A termék fogyasztását lúgosító étrendet követőknek és azoknak ajánljuk kiemelten, akik tenni szeretnének egészségük megőrzése érdekében.

ÚJ SZÉCHENYI TERV

Új termékeink fejlesztését a pékmesterek szakértelmén túl Európai Uniós támogatásból beszerzett korszerű eszközpark tette lehetővé. A Lipóti pékség komplex innovációs projektjének eredményeként megújult technológiával tovább bővítettük termékkínálatunkat.

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszechenyiterv.gov.hu
06 40 638 638

MAGYARORSZÁG MEGÚJUL

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Hat mintabolt a fehérvári vásárlókért



2008-ban indultak, azóta hat Lipóti Pékség mintaboltot működtet Székesfehérváron Pék Gábor és Lakics László.

Zobori utca, Kígyó utca, Liszt Ferenc utca, Vásárcsarnok, Palotai út, Sarló út: már a város hat különböző pontján fogadják a vásárlókat Lipóti Pékség mintaboltjai. Mindegyiket Pék Gábor és Lakics László üzemelteti, akik már hét éve jó kapcsolatban állnak a Lipóti Pékséggel. Pék Gábor mutatta be a Pékújságnak a székesfehérvári üzleteket.

A Liszt Ferenc utcai mintabolt az elsők között 2008-ban, húsvét előtt nyitott. „Korábban vendéglátással foglalkoztam, majd Szlovákiában kezdtem vállalkozásba, mielőtt elindultak volna a székesfehérvári üzletek" - kezdte Pék Gábor. Ez a mintabolt a forgalmas sétálóutcán fogadja a finom falatokra éhezőket. A kávézó egész évben, míg a terasz nyáron különösen népszerű: a helyi nevezetesség, a Kati néni szobor egyébként is vonzza erre a turistákat.

A Sarló úti mintabolt is ezzel egy időben, 2008-ban nyitott, már lassan hat éve kínálja a népszerű lipóti termékeket. „Hamar kiderült, hogy ez a mintabolt is életképes, az igényes vásárlók nagyon kedvelik. Az időközben bővülő termékkör a stabil vásárlói réteget is növeli" - mondta az üzemeltető.

A Palotai út 8. alatt megtalálható Lipóti Pékség mintaboltba 2009. januárjában gördült be először a „kenyereskocsi". Egy forgalmas négysávos út mellett hozza a vevőszámot és az elvárásokat. Stabil, visszatérő vendégköre számára biztosítja a minőséget.

A közelben, a fehérvári Vásárcsarnokban működő lipóti mintabolt főként hétvégén bonyolít jelentős forgalmat.

Az úgynevezett Öreghegyen, a Zobori utcában tavaly áprilisban, családi házas övezetben nyílt mintabolt. „Korábban székesfehérvári üzleteinkben gyakran érkeztek vásárlók erről a környékről, ezért láttuk indokoltnak egy újabb Lipóti Pékség megnyitását. Ide általában kocsival jönnek a vevők, autóval ugyanis könnyen megközelíthető."

Utoljára tavaly szeptember végén, a Kígyó utcában, lakótelepi övezetben nyílt Lipóti Pékség mintabolt. „A visszajelzések jók, a vevőszám folyamatosan emelkedik. Hangulatos helyen, régi ipari épület helyén működik az üzlet" - mondta.

Pék Gábor kiemelte: további fejlesztéseken is gondolkodnak. Székesfehérváron egy üzlet esetében költözés jöhet szóba, új mintabolttal pedig a Velencei-tó környékét céloznák meg.

Tudta-e?

a Lipóti Pékség szakmai rovata

Mi a liszt?

A lisztet, a kenyér és a sütőipari termékek legfontosabb alapanyagát, a gabonafélék őrlésével nyerjük. Minden gabonaféle alkalmas arra, hogy megőröljék. A kenyér- és tésztasütés leggyakrabban mégis búzából történik, amely kétféle változatban ismert: a lágy és a kemény búza.

Az úgynevezett „kisebb jelentőségű" gabonafélék: a zab, az árpa, a rozs, a hajdina, a köles, a kukorica, a rizs mindegyike szintén megőrölhető, de nem mindegyikből készíthető kenyér, ezeket tehát különböző arányban a liszttel kell összekeverni. A gabonaszem különböző részekből áll: burok, aleuronréteg, mag és a csíra. Mindegyik résznek megvan a maga kémiai összetétele, a buroknak és az aleuronrétegnek magas a rost- és ásványisó-tartalma, a csíra vitaminokban, ásványi sókban, fehérjékben és zsírokban gazdag, a mag viszont szegény fehérjékben és vitaminokban, de ez az egyetlen rész, amely keményítőt tartalmaz. Az őrlés összezúzza a szemet, és megfosztja külső burkától. A liszt nagyrészt a magból áll, tehát keményítőből, a többi elemből csak keveset tartalmaz.



Nyereményjáték! Játsszon a Lipóti Pékséggel!

Válaszoljon kérdésünkre helyesen, s nyerjen egy két főre szóló hétvégét félpanziós ellátással a négycsillagos lipóti Orchidea Hotelben.
Kérdésünk: - Hány gramm szénhidrátot tartalmaz egy Pro Body kenyér?
(A válaszhoz segítséget nyújt weboldalunk - www.lipotipekseg.hu)

A helyes megfejtéseket 2014. május 31-ig várjuk a nyeremenyjatek@lipotipekseg.hu e-mail címre.

Kecskeméti Sütőüzem

Kecskeméten 200 szorgos kéz szívvel és szakértelemmel készíti a Lipóti termékeket az alföldi régió fogyasztói számára.



Tekintsünk vissza 2010. nyaráig, amikor három magyar vállalkozás vezetőjének fejében a legnemesebb hagyományokat idéző együttműködés fogalmazódott meg: az alföldi régióban terjeszkedő Lipóti Pékség termékeit az Univer Product Zrt. sütőüzemében állítják elő a Gyermelyi Zrt. magas minőségű lisztjéből. A példaértékű magyar összefogáshoz a Lipóti Pékség biztosította méltán elismert termékei-nek receptúráját és gyártástechnológiáját, melyet az Univer meglévő sütőüzemének jelentős korszerűsítésével együtt alkalmaztak. A végeredmény: a magyar fogyasztók immár az Alföldön is élvezhetik a legendás Lipóti minőséget.

A kecskeméti üzem mára a Lipóti teljes, mintegy 150 termékből álló választékát kínálja Dél-Budapesttől Szegedig, Pécstől Gyuláig. Fogyasztóink a régió 26 Univer Coop boltjában üzemelő Lipóti Sarokban, valamint ugyanennyi Lipóti Mintaboltban vásárolhatnak a minőségi termékekből.

A közelmúlt újdonsága az a fejlesztés, mely lehetővé teszi, hogy a Lipóti Sarokban és Mintaboltokban elhelyezett kemencékben helyben sütött pékárut vásároljanak fogyasztóink. A termékcsalád az eredeti Lipóti minőséget ötvözi a helyben sütés frissességével. A Lipóti Mini kakaós croissant és a Szilvalekváros fitness croissant mellett töretlen népszerűségnek örvend a Sajtos-tejfölös pogácsa.

Természetesen a régióban is örök klasszikus a 3 kg-os Lipóti Parasztkenyér, de kedveltek az újdonságok, így a Rusztikus burgonyás kenyér, mely a hagyományos burgonyás kenyerek ízélményét egyesíti a rendkívül vonzó külsővel. Ellenállhatatlanul csábít a Lipóti Ínyenc fahéjas csiga harmonikus ízű töltelékével.

Molitórisz Károly az Univer Product Zrt. vezérigazgatója így foglalja össze az immár több, mint három éves együttműködés sikertörténetét: „Ha a bizalom, a segítő szándék és a józan ész három magyar vállalkozás szoros együttműködését eredményezi, az sokkal több értéket teremt, mint amennyire egyenként képesek lettünk volna. Ezt az értéket az alföldi régióban 52 helyen nyújtjuk át fogyasztóinknak szívvel, szakértelemmel."

Csak a glutén hiányzik...



Lisztérzékenyekkel gyakran lehet találkozni. Metrón, buszon, vidéken, szállodákban, és még külföldön is! Nem látszik rajtuk, hiszen ugyanolyanok, mint egészséges társaik. Tulajdonképpen ők nem is betegek. Csak diétáznak, életük végéig egészségük megőrzése érdekében. Ha nem tennék cukorbetegség, daganatok, más szervek autoimmun betegségei, és a felszívódási zavarból adódó számos más betegség gyengítené őket. Ezért hát diétáznak.

A diéta szigorú. Egyeseknek pár órával a tiltott étel elfogyasztása után gyomorpanasz jelentkezik, mások észre sem veszik, ha hibáznak a diétában. A lisztérzékenység jelenlétét a piac is érzékeli: egyre több, korszerűbb alapanyag kapható, finomabbnál finomabb termékeket lehet kapni. A gluténmentes diétában áttörést jelentett egy, néhány éve kapható alapanyag: a gluténmentes búzakeményítő. A lisztérzékenyek aranyszabálya: az étkezés során szigorúan kerülni kell a búza, árpa, rozs (zab) alapanyagból készült termékeket. Éppen ezért sokak számára ma is hihetetlenül hangszik, hogy létezik gluténmentes búzakeményítő, amit fogyaszthatnak. És hogy mért népszerű mégis ez a tiltottnak hangzó anyag? Mert a feldolgozás során kifejezetten lisztérzékenyeknek készül. A glutént kivonják a lisztből, és marad a keményítő, amit biztonsággal fogyaszthatnak a coeliákiások. A coeliákiások „testvérei" a búzaallergiások. A diéta hasonló, mégis vannak apróbb különbségek. Például búzaallergiás nem ehet gluténmentes búzakeményítőből készült péksüteményt sem.

„A diéta szigorú. Egyeseknek pár órával a tiltott étel elfogyasztása után gyomorpanasz jelentkezik, mások észre sem veszik, ha hibáznak a diétában."

Mindkét diétában érintettnek a mindennapos táplálkozás probléma, kihívás.

A diéta lemondással jár minden alkalommal, amikor egy pékségbe betéved a lisztérzékeny, hiszen olyan péksüteményeket árulnak, amit ő nem ehet. 2013. októberétől, a Lipóti Pékségekben már a lisztérzékenyekre is gondolnak. Országszerte egyre több üzletben ébrednek rá, hogy a gluténmentes kenyérre, és péksüteményre van igény, és ennek megfelelően bővítik a választékot. Szeretettel várjuk Önt is valamelyik Lipóti Pékségben, hogy megismerje a gluténmentes termékeket.

HAJDINA



új termékünk, az élesztő nélküli hajdinás kenyér

Mi a hajdina?

A hajdina (más néven pohánka, tatárka) botanikailag a keserűfűfélék családjába tartozik. Lisztes magját a búzához hasonlóan fogyasztják. Piramis alakú magjainak színe barnás.

A hajdina rendkívül értékes élelmiszer, az esszenciális aminosavak – (ezáltal teljes értékű fehérjék)-, az ásványi anyag-, a vitamin-, és magas rosttartalma miatt egyaránt.

A többi gabonaféle hasonló értékeivel összevetve nagy kalcium- és magnéziumtartalommal rendelkezik. Előnye még kifejezetten kis nátrium és viszonylag nagy káliumtartalma is. A nyomelemek közül vasban, rézben és cinkben gazdag. A hajdina értékes vitaminforrás, mivel a B-vitamin csoport majdnem minden tagját tartalmazza. E-vitamin, B2-vitamin és tiamintartalma számottevő, emellett az antioxidáns hatású C-, E- vitaminból valamint flavonol típusú, P-vitaminnak is nevezett rutinból is nagy mennyiség van benne. Ez utóbbi egészségvédő hatású, különösen a szív és az érrendszer védelmében tölthet be nagy szerepet, mivel a C-vitaminnal együtt erősíti a kötőszöveteket, segíti a sejtfalak regenerálódását, csökkenti a magas vérnyomást és az érfalak erősítésével gátolja a hajszálerek sérüléseit, vérzéseit.

Magas rutintartalma miatt őseink a hajdinát a magas vérnyomás kezelésére gyógynövényként használták.

ÚJ SZÉCHENYI TERV

Komplex élelmiszeripari technológia-, és termékfejlesztési innovációs projekt megvalósítása a Proteus-Gold Kft-nél

A Proteus-Gold Kft. 107 millió forintot meghaladó vissza nem térítendő támogatásban részesült a „Vállalatok komplex technológiai innovációjának támogatása" című pályázati kiíráson az Új Széchenyi Terv Gazdaságfejlesztési Operatív Programjából. A közel 366 millió forint összköltségvetésű innovációs projekt keretében komplex élelmiszeripari technológia- és termékfejlesztés valósult meg. A termékfejlesztéshez kapcsolódó technológiai fejlesztés, a sütőipari üzem gépparkjának korszerűsítése nagy előrelépést jelent a gyártókörnyezet színvonalának, és a termékek minőségének emelésében.

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszechenyiterv.gov.hu
06 40 638 638

MAGYARORSZÁG MEGÚJUL

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

CSÖKKENTETT SZÉNHIDRÁTTARTALOMMAL,

DIABETIKUSAN

A HAGYOMÁNYOSNAK TEKINTHETŐ TERMÉKEINK MELLETT, MEGTALÁLHATÓAK A CUKOR NÉLKÜLI, SZÉNHIDRÁTCSÖKKENTETT, ALACSONY ENERGIATARTALMÚ ÉLELMISZEREK IS ÜZLETEINK POLCAIN. FONTOSNAK TARTJUK, HOGY A KÜLÖNBÖZŐ DIÉTÁKBA IS JÓL BEILLESZTHETŐ, FINOM, MAGYAR ALAPANYAGOKBÓL ELŐÁLLÍTOTT TERMÉKEKET KÍNÁLJUNK AZ EGÉSZSÉGES ÉLETMÓD KÖVETŐINEK.

DIABETIKUS KENYÉR ÉS DIA-PÉKÁRUK

Diabetikus kenyerünk mellett, DIA energiaszegény, illetve szénhidrátcsökkentett termékeinket is kóstolja meg szilvás, fahéjas, túrós, esetleg kakaós ízekben!



DIABETIKUS LEKVÁROK

A Kecskeméti lekvárok kvalitásának titka a magyar gyümölcs, a hazai alapanyag minősége. A diabetikus lekvárok energia és szénhidrát tartalma legalább 50%-kal alacsonyabb más szokásos lekvárokhoz képest. Hozzáadott glükózt és szacharózt ezen termékek nem tartalmaznak.



DIABETIKUS SZÖRPÖK

Bodzavirág, földieper, gránátalma, kék áfonya, málna, tőzegáfonya ízesítésben kaphatók.





Keressük az ország egész területén azokat a vállalkozó kedvű üzletembereket, akik mintabolt nyitásával, illetve mintabolt üzemeltetésének átvételével szívesen csatlakoznának a Lipóti Pékség dinamikusan fejlődő, innovatív, minőségorientált franchise rendszeréhez. A kereskedelemben gyakorlattal, szakmai tapasztalattal rendelkező stabil, megfelelő pénzügyi háttérrel rendelkező vállalkozók jelentkezését a partner@lipotipekseg.hu e-mail címen várjuk.

