

Garantált fogyás

7 növény amely eltünteti a fölösleges kilókat.

www.perfect-slim.hu**Hirtelen fogyás érdekli?**

Havi 5-8 kilót fogyhat könnyedén! Hirtelen fogyás természetesen.

easy-fit.eu/hirtelen-fogyas

Google Hirdetések

Google Hirdetések

Életmód → étTREN

JÓKENYÉR - Jó kenyér

2011.10.18



JÓKENYÉR - Jó kenyér

Sok búza és rozs termelt meg hazánkban 1995. november 7-e óta, mióta Ludwig (Mentesi) Klára és Christian Ludwig péksége megsütötte első kenyereit. A házaspár az elmúlt másfél évtizedben évről évre egyre nagyobb mennyiséget dolgoz fel a hazai kenyérgabona termésből, és mára saját bolti hálózatot működtetnek és a legnagyobb élelmiszerláncok polcain is találkozhatunk ezzel a márkanévvel: JÓKENYÉR. Milliárdos forgalmat kenyerenként, zsömléknélként összerakni nagyon kemény feladat, nekik mégis sikerült. Eredeti szakmájuk természetesen pék, ám ezt más-más országban tanulták ki. Klára itthon, Christian pedig Németországban, és a sors hozta úgy, hogy immár egy párként Pilisszentivánon kezdtek közös életet.

A rozskenyér kultúra hazai meghonosítását célul kitűző tulajdonosok

folymatosan bővítették kínálatukat, mely mára mintegy 70 termékből áll. Ezek közös jellemzői a természetes alapanyagok, amik különlegessé, egészségessé teszik a finomságokat. Közel száz munkatárs a hét minden napján azon dolgozik, hogy friss, ropogós áru kerülhessen a polcokra.

A beruházásról

A fejlődés, a növekedés szükségessé tette egy korszerű, nagy kapacitású péküzem felépítését, mely három év kemény munkája eredményeként mostanra lett kész. Az Új Magyarország Fejlesztési Terv (UMFT) keretében elnyert vissza nem térítendő támogatással felépült komplexum (melynek teljes alapterülete 3500 nm) nem csak kapacitásában jelent megfelelő tartalékokat a további növekedéshez, de az alkalmazott technológia révén a termékek az igen elismert International Food Standard (IFS) nemzetközi élelmiszerhigiéniai előírásoknak is megfelelnek. A beruházás teljes bekerülési értéke meghaladja az 1,7 milliárd forintot, melyhez a cég az Új Magyarország Fejlesztési Terv keretében mintegy 160 millió forint támogatást vehetett igénybe. A beruházás három fázisa egyaránt érintette az üzem felépítését, az integrált informatikai rendszer kialakítását, valamint a sütőipari gépek beszerzését is. Külön említést érdemel az annak a hőviszanyerő rendszernek a kiépítése, amelynek révén a kemencéből távozó hőt használják fel az épület fűtésére. Ezáltal jelentősen csökken a kibocsátott széndioxid mennyisége.

Termékekről

Gyakran feltett kérdés, hogy mit is jelent az egészséges táplálkozás. Sokak szerint nincs egészségtelen étel, csak egészségtelen táplálkozás, hiszen ha túlzásba vesszük, a leg egészségesebb étel is árthat, illetve korábban egészségesnek gondolt dolgokról derülhet ki, hogy mégsem azok. Éppen ezért a JÓKENYÉR pékség (Ludwig & Mentesi Kft.) sem az egészségesség mentén közelít a kérdéshez, hanem a természetes alapanyagokra és a korszerű technológiára koncentrálna. Kenyereik és zsömléik többsége főként teljes kiőrlésű liszt hozzáadásával készül, amit saját üzemeltetésű malmukban őrlenek. Ide kizárólag a teljes kiőrlésű termékek alapanyagait kerülnék, mert technológiai, illetve minőségi okokból az előkészítés után ezeket azonnal föl kell használni.

A kapacitásbővítés a kereslet növekedésével járt együtt, ám a cél sosem a mennyiség, sokkal inkább az egyenletesen magas minőség előállítása volt. Ezt a piac is visszaigazolja, hiszen folyamatosan növekvő igény mutatkozik azokra a teljes kiőrlésű termékekre, melyek meghonosításában úttörő szerepet játszott a JÓKENYÉR pékség (Ludwig & Mentesi Kft.). A teljes kiőrlésű termékek egyébként általában sötétebb színűek, és biológiailag értékesebbek, mint a fehér kenyerek, ezért az egyre népesebb tudatos fogyasztói tábor már ezeket keresi.

A természetes alapanyagokról

A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek élettanilag értékesek. A teljes kiőrlésű lisztben a gabona egésze benne van csírával, maghéjjal együtt. Ezek olyan rostokat és ásványi anyagokat tartalmaznak, amelyek fontosak az emberi szervezet számára. Az emésztést is nagyban segítik, így fogyókúrázók is előszeretettel választják. A JÓKENYÉR pékség (Ludwig & Mentesi Kft.) nem teljes kiőrlésű lisztet, hanem gabonát vásárol (rozszt és búzát egyaránt), ez kerül saját malmukba.

Mitől finom egy pékáru? Ha az előállításához felhasznált alapanyagok is finomak. Az alapanyagok kiválasztásánál a tulajdonosok maguk költölnék és döntenek arról, hogy az adott összetevőt beépítik-e a receptúrába. A receptúrákat saját forrásból, számtalan próbasütés és kóstoltatás után véglegesítik. Egy pékáru ízét alapvetően határozzák meg tehát az alapanyagok, és szabályként itt is érvényes, hogy finom terméket finom és jó minőségű alapanyagokból lehet előállítani.

Az alapanyagok összetételét a beszerzési források garantálják. Csak termékspecifikációval rendelkező összetevők kerülhetnek felhasználásra, sőt, a teljes termék útját nyomon követik, így zárva ki, hogy a kivánttól eltérő minőség kerüljön az üzembe. A legkedvezőbb élettani hatású termékek azok, melyek csak és kizárólag teljes kiőrlésű liszt hozzáadásával készülnek. Részletek: www.jokenyer.hu (Forrás: Élelmiszer Online)

Szuperbrokkolival a rák ellen
Jamie Oliver: "Az egészséges étel emberi jog!"
Időskori diéta
Egészséges táplálkozás a hosszú élet titka
Szulobilizáció: hatékony tápanyag felszívódás

A helyes táplálkozás fegyver az érzékület ellen!
Az egészséges élet záloga - Biogazdaságok
Őn is tejcukor érzékeny?
Ittasson be időnként gyümölcs-és zöldségnappal!
Gasztronómiai utazás az őskortól napjainkig

További cikkek:

Sikerek - elismerések
50 éves az Auchan csoport
A fiatalok kedvenc bora
Magyar kávélikőr a belga csokibonbonban
[Archívum](#)

Újdonságok
Jótevők
Luxushotelt nyitott Budapesten az Iberostar

Paparazzi
Szívipró érkezett a Csillagvirág Klinikára
Az X-Faktor tarolt a Story gálán is
Keresztes Ildikó borszerkóban lépett kifutóra
[Archívum](#)

Interjú
Régi álmom: egy önálló est
Hornváth Éva: Az Éden Hotel háziasszonya

Azonosító:

Jelszó:

 Jegyezd meg[Új regisztráció](#) | [Elfelejtette?](#) | [Miért regisztráljon?](#)**Kamatmentes részletfizetés**

leértékelt árak boltja
KARTONSÉRÜLT SZÉPSÉGHIBÁS MŰSZAKI CIKKEK
leertekelve.hu

Adókalkulátor

Számolja ki ingatlaneladás esetén fizetendő adóját!

[KLIKK IDE!](#)**Illetékkalkulátor**

Számolja ki ingatlanvásárlás esetén fizetendő illetékét!

[KLIKK IDE!](#)**Ügyvédi munkadíj kalkulátor**

Kérje az ingatlanjog.hu ügyvédek kedvezményes ajánlatát!

[KLIKK IDE!](#)

Megfizethető minőség mindenkinek!

197 SZAKMAI www.197.eu
TUDAKOZÓ T: (1) 369 33 33

Árvadász

Kérjen ajánlatot! Legfrissebbek

**Árvadász**

Szeretne megvásárolni egy terméket, de nem tudja, hogy hol vehetné meg a legkedvezőbb feltételekkel? Szakembert keres? Egy gombnyomással 1000 kereskedőtől, szolgáltatótól kérhet ajánlatot!

Ajánlatot kérek!