

Újszilvást is híressé teszi

Budapesti termékbemutatón a Bolyhos-pálinkák



A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara országos lapjában, az Üzleti 7 című gazdasági hetilap december 1-jei számában egy írás (fotóval) az újszilvási Bolyhos László és fia pálinkafőzdéjének kiváló termékeit méltatja „Főzni csak minőséget érdemes” felcímmel, „Díjnyertes Bolyhosok” főcímmel.

A lap beszámol arról, hogy a közelmúltban - éppen a Magyar Pálinka Háza megnyitásával egy időben - zártkörű termékbemutatót tartott a budapesti Firkász Kávéház és Étteremben a Bolyhos és Fia Bt. Az 50 fokos ágyaspálinkáival már több rangos elismerést és díjat nyert Bolyhos László klasszikus családi vállalkozást vezet: társa Zoltán fia, de felesége és lánya is velük dolgozik. A termékbemutatón, amelyen a vendéglátóipari szakma jeles képviselőin kívül több, a pálinkák minősítésével foglalkozó szaktekintély is megjelent, a Bolyhos-pálinkák

közül hét került bemutatásra, majd a legvégén egy zölddió - és unikális gyógyfüvekből összeállított likőrt is megkóstolhatták a résztvevők.

A lap emlékeztet rá, hogy a Bolyhos-pálinkák három éve jelentek meg először a Gyulai Nemzetközi Kisüsti Fesztiválon, ahol szilvapálinkájuk azonnal elnyerte a fődíjat, a faeper és a körte aranyat, a törköly ezüstöt, a barack bronzérmét ért el. A siker ezután is folytatódott - írja a lap (ezekről a sikerekről lapunk minden alkalommal beszámolt).

Ahogy Bolyhos László -, aki nagyapja receptjei alapján vágott bele a pálinkafőzésbe - mondja: a jó főzet titka, hogy csak érett, egészséges és tisztára mosott gyümölcsből szabad készíteni. Ha a garatnál nem kapar, és csak a gyomorban melegít, akkor beszélhetünk igazi minőségről - idézte az egyre híresebb termék előállítóját a cikk írója.