

Az Áldos Zrt. által jelenleg forgalmazott termékek:

Bio feketeáfonya lekvár, szörp:

Kivételesen finom, karakteres ízvilágú termékek. Reggelik, sütemények kihagyhatatlan kelléke, valamint pikáns, enyhén savanykás ízvilága miatt a feketeáfonya lekvár kiválóan alkalmas húsok, sajtok kísérőjeként, míg a szörp minden körülmények között kellemes felfrissülést biztosít.

Bio feketeáfonya gyümölcsfőzet:

E termékünk egy teljesen natúr gyümölcskészítmény, mely feketeáfonyán kívül semmit nem tartalmaz. Mérsékelt, természet által szabályozott cukortartalma miatt nem viselheti a "lekvár" nevet. Szintén kiváló pl. natúr joghurtok ízesítésére, húsok, sajtok kísérőjeként.



Bio vörösfőnyő lekvár, szörp:

Vörös áfonyából készült termékeinkre nem csak az egyedi, semmivel össze nem téveszthető ízvilág, hanem egészségünkre gyakorolt jótékony hatás is jellemző. Erdélyi családok a mai napig legendákat zengnek gyógyító erejéről, és valóban megtalálható az éléskamrák polcain szükség esetére. Természetesen mindezek mellett élvezeti értéke sem elhanyagolható.

Vörös-, valamint feketeáfonyából készült termékeink "kíméletes eljárással" készülnek, amely során ügyelünk arra, hogy a bio áfonyában található rengeteg értékes vitamint megőrizzük. Ezen gyümölcsöket elődeink számtalan különböző népi gyógyászati, egészségmegőrző célra is alkalmazták.

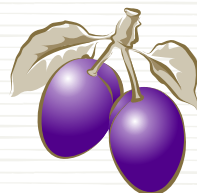
Termékeink természetesen semmiféle ízfokozót, élelmiszer színezéket, aromát nem tartalmaznak. Lekvárajainkat egy kárpátaljai (Ukrajna) faluban, Batáron készítik, Tüzes Pál lekvárfőző üzemében, családi körülmények között, hagyományos módszerekkel.



Bio és hagyományos szilvalekvár

Bio szilvalekvárunkat Horváth László mihályi termelő készíti kíméletes, vákuumos eljárással. Ezen eljárás során a termék így megőrzi a gyümölcs eredeti értékeit. Savanykás aroma, gazdag íz világ jellemzi.

Hagyományos, bio termelésre való átállási stádiumban lévő szilvalekvárunk 1 napos főzés során éri el hamisíthatatlanul eredeti ízét, állagát.



Mézek:

Mai ismereteink alapján a méz közel 70-féle gyógy-, és fiziológiai hatással bír. A méz kiváló szénhidrátforrás, a legősibb természetes édesítőszer, mely gazdag ásványi anyagokban, tartalmaz vitaminokat, szerves savakat, illóolajokat és fontos enzimeket. Találhatók még benne aminosavak, fehérjék és egyéb bioaktív anyagok. Őseink a mézet gyógyszerként (szív, máj, torok), és fertőtlenítőszerként is használták, akár sebekre is. Nem hisz, mert a szervezet minden elemét hasznosítja, fogunkat is megkíméli, mert fertőtlenítő anyagai akadályozzák a fogszuvasodás kialakulását. A természetes mézek egyik általános tulajdonsága, mivel többféle cukrot is tartalmaznak, hogy hajlamosak "cukrosodni", kristályosodni. E jelenség megszüntetésére pár óra elegendő a cserépkályhán, radiátoron, vagy akár a nyári napfényben.

Akác-, vegyes virág-, erdei-, valamint hársmézeinket a Felvidéken található Nagykaposon (Szlovákiában), Óváry Katalin által vezetett méz üzemből csomagolják. Garantáltan természetes, antibiotikumtól, hormontól és egyéb káros anyagoktól mentes, bevizsgált termékek. Zamatanyagaik változatos ízeket biztosítanak.





Bemutkozás, Cégszöveg:

Az Aldos Zrt. célja, hogy egészséges, magas minőségű termékeket juttasson vevői asztalára.

Ezen termékek kis üzemekben, nagyfokú személyes odafigyelés mellett készülnek.

Külön jellegzetességet és értéket kínálnak azáltal, hogy minden árucikken feltüntetjük a gyártó nevét, és azt a területet, ahol általában a régi hagyományok szerint készülnek.

Mindez érvényesülési lehetőséget is jelent a jelenlegi "multinacionális" környezetben

hátrányban lévő Kárpát-medencei őstermelőknek, kisebb vállalkozásoknak.

E tevékenységünk során támogatjuk a gazdálkodók bio minősítésének megszerzését, valamint a magas szintű elvárásoknak is megfelelő körülmények megteremtését.

Szeretnénk magunkról a megbízható partner arculatát kialakítani, aki házas ízeket szállít a vevő asztalára. Ennek érdekében a

kompromisszumok nélküli minőséget, az egészséges élelmiszereket, a hagyományokat és a környezettudatosságot tartjuk szem előtt.

Amennyiben termékeinkkel, cégünkkel kapcsolatban észrevétele, kérdése van, kérjük, keressen az alábbi elérhetőségek valamelyikén.

Szeibert András

elnök

20/264-32-97

szeibert.andras@aldos.hu

Kaszap Gábor

értékesítési vezető

20/977-55-31

kaszap.gabor@aldos.hu

*Bio
feketeáfonya
lekvár, szörp,
gyümölcsfőzet*



*Bio
vörösáfonya
lekvár, szörp*



*Bio és
hagyományos
szilvalekvár*



*Ákác-,
vegyes virág-,
erdei-,
hársméz*



Aldos Zrt.
1225 Budapest Batthyány u. 34.
www.aldos.hu