

Hagyományok-Ízek-Régiók

Kiváló Magyar Élelmiszer

Pálinkakiválóság

védjegyes



Madarasi Birspálinka



Lakatos Márton
Tulajdonos

Kispál-B. Brigitta
Üzemvezető



Madaras község Bács-Kiskun megye Bácsalmási kistérségben, Bácsalmástól délre, a szerb határ mellett fekszik. Madarason és környékén az emberek mezőgazdaságból éltek, a mindennapokhoz hozzátartozott a pálinkafogyasztás is.

Madaras



A pálinkafőzde 1943-ban épült magán-pálinkafőzdeként. Államosítás után Földműves Szövetkezet, majd ÁFÉSZ tulajdonba került, ahol évente 40-50 ezer liter pálinkát állítottak elő, kizárólag bérfőzésben. A pálinkafőzde vezetője **1960-tól** 1989-ig idősebb Lakatos Márton volt, 1989-ben ismét magántulajdonba került, majd 1991-től fia, Lakatos Márton vette át a pálinkafőzde vezetését.



A pálinkafőzde egy kis üzemként kezdte működését, célja a család fenntartása volt. Indulásakor mindösszesen egy dolgozót foglalkoztatott. Az évek múlásával egyre bővült az üzem, nőtt az alkalmazottak létszáma és folyamatos fejlesztéseken ment keresztül.

75 éves a Madarasi Pálinkafőzde, ebből a Lakatos család közel 60 éve főzi hagyományos módon a Madarasi Pálinkát.

Madarasi Pálinkafőzde



A Madarasi Pálinkafőzdet Lakatos Márton 1998 óta egyéni vállalkozásként működteti. A vállalkozás indulása után kizárólag bérfőzéssel foglalkozott, 2008 májusában fontos fordulat következett a pálinkafőzde életében, kereskedelmi pálinka előállítással bővítette tevékenységét, termékeit Madarasi Pálinka márkanévvel értékesíti.

A Madarasi Pálinka színe víztiszta, az adott gyümölcsre jellemző íz és illat jellemzi. Az előállított pálinkáink alkoholtartalma 43%V/V, illetve 47 %V/V. Alapanyagként kizárólag érett, ép, egészséges gyümölcs kerül felhasználásra.

Lakatos Márton elkötelezett híve a kiváló minőségű pálinkák gyártásának, amit a elmúlt évek pálinkaversenyeinek eredményei, a „Kiváló Magyar Élelmiszer”, „Hagyományok-Ízek-Régiók” és „Pálinkakiválóság” védjegyek tanúsítanak.



Madarasi Pálinkaház

CHAMPION
Pálinka
Hungary 2011

NATIONAL PÁLINKA COMPETITION
Hungary 2011

ÉLELMISZER
H
QUALITY 2000

HÍR
HONAPVÁLASZTÁS

Madarasi Pálinka
1943

6456 Madaras, Szent István u. 105. • Telefon/Fax: +36-79/558-010 ; Mobil: +36-30/383-36-62
E-mail: madarasipalinka@t-online.hu • Web: www.madarasipalinka.hu

Kisüsti pálinka a Bácskából!

A Madarasi Pálinka logójának kitalálásakor nagyon fontos volt számunkra, hogy a település hírnevét minél messzebbre eljuttassuk, ezért a község címerében található tűzok került rá.

Balra forduló pózban álló tűzok tart a csőrében egy búzakaralást. A tűzok felett egy hétgombos bárói korona található. A korona az egykor a falut is birtokló Madarassy-Beck családra utal. A tűzok csőrében tartott búzaszál a falu mezőgazdasági jellegére utal.



A Madarasi Pálinkafőzde 2018. augusztus 11-én, az II. Felső-Bácskai Pálinka-vigadalom és Termelői Kiállítás keretein belül ünnepelte a 75 éves fennállását, mely napon a Madarasi Pálinkaé volt a főszerep.



II. Felső-Bácskai Pálinka-vigadalom

Jelenleg a Madarasi Pálinkaház 19 féle gyümölcsből állít elő pálinkákat.

Kiváló Magyar Élelmiszer

A Madarasi Pálinkafőzde 7 terméke viseli a Kiváló Magyar Élelmiszer megkülönböztető árujelzést. Ezek a Madarasi Meggypálinka, Madarasi Barackpálinka, Madarasi Szőlőpálinka, Madarasi Szilvapálinka, Madarasi Körtepálinka, **Madarasi Birspálinka**, Limitált Prémium Irsai Olivér Szőlőpálinka

Pálinkakiválóság

Az évek során a Madarasi Pálinkaház több terméke bekerült a Pálinkakiválóságok közé. Pálinkakiválóságaink: Madarasi Meggypálinka, Madarasi Birspálinka, Madarasi Szőlőpálinka, Madarasi Körtepálinka, **Madarasi Birspálinka**, Madarasi Barackpálinka, Limitált Prémium Irsai Olivér Szőlőpálinka, Limitált Prémium Barackpálinka



Védjegyeink

Hagyományok-Ízek-Régiók Védjegyből lett NEMZETI OLTALOM

A Madarasi Pálinkaház- az országban elsőként- 6 pálinkája 2013. áprilisától elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók védjegyhasználati jogát.

A hat termék, ami viseli az árujelzést: Madarasi Szilvapálinka, Madarasi Szőlőpálinka, Madarasi **Birspálinka**, Madarasi Barackpálinka, Madarasi Körtepálinka és Madarasi Meggypálinka.

Célunk: A hagyományos és tájjellegű termékeink ismertségének növelése, a termékek piaci lehetőségeinek bővítése.

Követelmények, aminek megfelelünk

1. dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
2. hagyományos előállítási mód
3. adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
4. előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
5. ismertség (legalább az előállítási körzetben)
6. az előállítás és forgalmazás megléte.



Ezek közül a Madarasi Birspálinka különleges minőségi sajátossággal rendelkezik, amelyek szorosan kötődnek a származási területhez. A Bács-Kiskun megyében termett birsből készült pálinkák kiemelkedő tulajdonsággal bírnak.

A birspálinka egy valóban hivalkodó és zamatos különlegesség, amelyet az alapanyagául szolgáló gyümölcshöz hasonlóan enyhén fanyar fűszeres ízvilág és illat jellemez. A Madarasi Birspálinka színe víztiszta, érlelt esetében aranysárga. Igazán kedvelhető, izgalmas íze felfedezésre csábítanak. Illatában telt, kompótos jegyeket hordoz, melyet a körte citrusossága erősít fel. Markáns birs jegyek szélesen jelennek meg, kompótos, és édesen fanyar jegyekkel kiegészülve. Íze robosztus, nagyanyáink által készített birssajtra emlékeztet.



Madarasi Birspálinka

A Bács-Kiskun megyében termett birsből készült pálinka kiemelkedően jó tulajdonságait bizonyítják a versenyeket elért eredmények és védjegyek.

Az elmúlt hónapban a keceli Kárpát-medencei Pálinka-, és Párlatversenyen a Madarasi Birspálinka és a Limitált Prémium Birspálinka is arany minősítést szerzett.

Madarasi Birspálinkáról mondták...

„Nagyon érett, lekváros és mézes illata bújócskázik az alkohol erélyével. Érdemes tartósabban elidőzni az ízek labirintusában”

„Markáns birs jegyek szélesen jelennek meg, kompótos, és édesen fanyar jegyekkel kiegészülve”

„Ízében robosztus, hosszan viaszos és enyhén csípős aromákkal találkozunk. Erőt mutató, de visszafogott termék”



A **Bács-Kiskun megyében termesztett birsből** készülő pálinkák íze, illata, zamata a táj éghajlati adottságainak köszönhetően igen kitűnő. A jó minőségű talaj, a magasabb átlaghőmérséklet és a napsütötte órák száma miatt a kiváló zamatú gyümölcsből készült birspálinka egyedülálló élvezeti értéket nyújt fogyasztója számára. Az itt termelt gyümölcsre jellemző, hogy illata és íze intenzív, ezért az ebből készült pálinka is karakteres, jobban érvényesülnek a gyümölcs sajátos jegyei.

A Madarasi birspálinkát kizárólag Bács-Kiskun megye területén termelt birs gyümölcsből készítik, cefrézését, lepárlását, érlelését, palackozását Madaras környező települések- **Bácsalmási kistérség (Madaras, Bácsalmás, Tataháza, Mátételke, Kunbaja, Csikéria, Bácsszőlős, Katymár, Bácsbokod) közigazgatási területén belül** végzik.



Érintett földrajzi terület

Kóstolják meg és vigyék jó hírét a Madarasi Pálinkának, hiszen egyetlen kupica pálinkában nem kevesebb, mint fél kilogramm birs gyümölcs eszenciája található.

Egészségükre!

