



25 év

www.eisberg.hu  
www.salatazz.hu



## A frissesség művészete – immár 25 éve

**M**inden salátának egyedi íze van, de sokan ezt nem is fedezik fel, mert ízérzékelésük „el van csúszva” a feldolgozott ételekben található számos ízfokozó miatt. Emellett az állandó időhiány miatt egyre többen „robotpilóta” üzemmódban étkeznek, evés közben nyomkodják a kütyüt, igazából fel sem tűnik nekik, mit és mennyit esznek.

Erre a legjobb bizonyíték egy kísérlet, melyben egy speciális tányérba alulról folyamatosan töltötték a paradicsomlevest, miközben az illető ebédel. Beszélgettek vele, s közben ő több mint 2 liter paradicsomlevest képes volt megenni úgy, hogy fel sem tűnt neki. Erről mondja Forgács Attila gasztropszichológus, hogy ez a Moho Sapiens kora: sokat, nem jót és nem jól eszünk. Úgy tűnik, újra el kell sajátítanunk sok alapvető dolgot, köztük az étkezést, kiélvezni az ételek természetes ízét és szerkezetét, mielőtt ez az élmény végképp elveszne a modern civilizáció egyik „vívmányaként”.

Szomorú látni az ország rossz egészségi állapotát, a túlsúlyosság ijesztő méreteket ölt már a fiatalok körében is. Pedig sokkal egyszerűbb jó szokásokat kialakítani gyermekekben, mint rossz szokásokat kijavítani egy felnőttben. A kisgyermekkorban kialakuló tudatos étkezés meghatározó, ugyanis életünk első pár évében dől el az ízpreferenciánk, hogy milyen ízű ételleket szeretünk legjobban, ekkor rögzülnek a táplálkozási szokások, ami egész életünkre kihat. Kreatív ötletekkel tapasztalataink szerint könnyen megszerethető a gyerekekkel a sokféle ízletes és vitamindús saláta, a zöldségek csodálatos, egészséges világa.

Kiadtunk egy mesekönyvet Zöldségmesék címmel, melyet Bakó Eszter dietetikus írt, és a Kiskalász együttessel közösen készítettünk egy zenei CD-t Salátamánia címmel. Igyekszünk minél több jó ügy mellé is állni,



**Gazsi Zoltán ügyvezető,  
Eisberg Hungary Kft.**

számos sporteseményt, projektet támogatunk: a Vakok Intézetével, a Bátor Táborral, Mosolyka Fannyval, Palya Beával való együttműködésünk során sok fantasztikus embert ismerhettünk meg. Az egészségnek fontos része a lelki egészség is, ezért évek óta támogatjuk az ELTE Pszichológiai Intézetének számos rendezvényét, köztük a „Séta a születés és szülés minőségéért” programot.

Sokféle salátatípus létezik, és ha megismerjük az alapanyagokat, a konyhakész salátákból kis kreativitással is gyorsan összedobhatók legalább olyan finom ételek, melyek az Eisberg [www.salatazz.hu](http://www.salatazz.hu) oldalán találhatóak.

Folyamatosan új, innovatív termékekkel jelenünk meg, a salátakeverékek gyors felhasználását segítő céllal került piacra tavaly az Eisberg Tokaj Dressing öntetcsalád, mely már számos elismerésben részesült. A Tokaj Dressingek 2015-ban elnyerték az Év Diabétesz Terméke díjat, 2016-ban a Sirha innovációs díját, valamint dobogósok lettek a párizsi World Tour of Sial-on. Almaecet és Tokaj furmint borecet adja az öntetek alapját, melybe friss gyümölcsöket áztatnak. Két vinaigrette öntet kiváló minőségű extraszűz olívaolajat is tartalmaz, belőlük készült egy római kömény-koriander és egy tengeri só-bors ízvilágú öntet. Az Eisberg Tokaj Dressingek

nem tartalmaznak tartósítószeret, ízfokozót, aromát, nincs bennük hozzáadott cukor, emellett glutén- és laktózmentesek. Az ételmiszeriparral és a táplálkozástudomány kapcsolatban a laikusok tele vannak tévhitekkel. Egyik ilyen, hogy a kézműves termékek biztonságosabbak, egészségesebbek, mint a nagyobb gazdaságok által előállított termékek. A tények azt mutatják, hogy az ételmiszerbiztonsági problémák döntő része a kispiacokról indul! Szakembereink az elmúlt 25 év során bizonyították, hogy évi 7000 tonnás mennyiségben tudnak kiváló minőségben konyhakész salátákat termeltetni és feldolgozni. A legfontosabb érv a frissesség, igyekszünk hazai termelőkkel szerződni, hiszen így az alapanyag a közelben van, a kisebb szállítási távolság ráadásul a környezetet is kevésbé terheli, így a környezetvédelem és a fenntarthatóság fontos célkitűzésének is sikerül megfelelnünk.



**A termesztektől az alapanyag  
frissen érkezik be**

Az Eisberg 25 éve járja itthon a maga különleges útját. Minőséget gyárt, ösvényt tapos, trendet teremt, és számos jó ügy mellé áll. Köszönet vásárlóinknak a hűségért, vevőinknek az együttműködésért, szállítóinknak a kiváló alapanyagokért és szolgáltatóinkért. Dolgozóinknak, akik lelkesek és profik, és ezt mi nagyra értékeljük. **Köszönjük az Élelmiszer Magazinnak a sok tudósítást, és boldog születésnapot kívánunk!**

