

Uma das variedades de mel mais raras produzidas na Hungria ganhou um Óscar no concurso internacional Great Taste

Os méis cultivados na Hungria colheram os Óscares nos Prémios Great Taste deste ano. Dois méis da nova empresa de apicultura Virágbéke Mész Manufaktúra foram elogiados pelo júri internacional. O seu mel de castanheiro foi premiado com 2 estrelas, que apenas 10% dos produtos alimentares inscritos no concurso podem ganhar, e o seu mel Hortobágy BIO de flores silvestres também ganhou uma estrela no prestigioso concurso gastronómico. Para além dos produtos galardoados, a marca de mel húngara recentemente lançada, que se dirige aos jovens, oferece também méis de sabor especial, méis tradicionais e BIO.

Um exemplo maravilhoso de mel de castanheiro, de cor âmbar escuro, com uma viscosidade profunda, um aroma caracteristicamente rico e amadeirado e um sabor agradável, exatamente o que se esperaria de um aroma sedutor. É raro encontrar tudo num só mel

– Estas foram algumas das palavras utilizadas pelo júri para elogiar o mel de castanheiro Virágbéke, uma das variedades mais singulares e raras produzidas na Hungria, que foi premiada com 2 estrelas no prestigioso concurso.

Virágbéke Mész Manufaktúra também oferece méis BIO; o seu especial, marca registada do Parque Nacional de Hortobágy, o mel de flores silvestres BIO Hortobágy também ganhou uma estrela do Oscar gastronómico! O júri realçou o sabor

delicioso, o tom âmbar puro e as notas de lírio do mel, mas também elogiou a harmonia das notas herbais-florais.

Não poderíamos iniciar o lançamento da Flower Peace com melhores notícias. Ganhar os Great Taste Awards com as nossas abelhas é um grande elogio, uma fonte de orgulho e de louvor pelo nosso trabalho árduo. Os outros prémios profissionais que ganhámos recentemente com as nossas abelhas são a prova de que estamos no caminho certo quando dizemos que o mel húngaro de qualidade tem sempre um lugar em cada balcão de cozinha.

O Great Taste Awards, um concurso gastronómico organizado pela Fine Food Guild of England, é conhecido mundialmente como os Óscares da indústria alimentar. Mais de 10.000 entradas são julgadas por um painel de 500 juízes profissionais independentes – chefs, críticos alimentares e peritos – em 35 categorias, através de provas cegas. Os produtos vencedores serão premiados com uma, duas ou três estrelas, que são também um sinal aos consumidores de todo o mundo de que estão a comprar um produto de excelente qualidade e sabor.

[Original aqui](#)