

Halfeldolgozó

Mályinkai Halfeldolgozó A vevők, a háziasszonyok részéről egyre nőtt az igény a konyhakész haltermékek iránt. Ennek kapcsán gondoltuk úgy, hogy a megtermelt kiváló minőségű lillafüredi pisztrángot, ne csak itt helyben Lillafüreden, lehessen megvásárolni, és ne csak ömlesztve, zacskóban tudják elvinni, hanem boltokban is kapható legyen és a szállítása könnyebb, eltarthatósága hosszabb legyen és az éttermek is jobban tudjanak vele dolgozni. Régi vágyunknak megvalósításához a Vidékfejlesztési Célelőirányzatok Pályázat nyújtott segítséget, amelynek keretében pályáztunk egy kis volumenű halfeldolgozó megépítésére Mályinkán. A terveket a MŰÉPÍTÉS Zrt. készítette.

Az építkezést 2001-ben kezdtük és a működési engedélyt 2004-ben kaptuk meg. Ez a feldolgozó Magyarország legkisebb halfeldolgozója, de talán elmondhatjuk, hogy a tájba illő épület, a „feldolgozó gyöngyszeme”. Első csomagolt termékünk a már jól ismert lillafüredi füstölt pisztráng volt, ezt követte a friss és 2009-ben a grill-pácolt pisztráng.

Természetesen a csomagolt halunk arculatát mi határoztuk meg, aminél legfontosabb volt, hogy a vevő láthassa a csomagon keresztül a terméket, a csomagolás alapján a termék jól beazonosítható legyen és utaljon arra, hogy magyar.

A csomagolás védőgázzal történik (széndioxid, nitrogén), ami lehetővé teszi a termék hosszabb tárolhatóságát és íz változást nem okoz. Olyan speciális fóliát alkalmazunk, amin a védőgáz molekulái nem tudnak átmenni. A feldolgozott pisztrángot Miskolcon és környékén, nagyobb megrendelés esetén az ország más részébe is, hűtőkocsikkal szállítjuk ki.

A termelésbe eltöltött 28 év után, úgy gondoljuk és hisszük, hogy jó minőségű alap- és segédanyagok felhasználásával, korszerű gépek segítségével, kellő szaktudással és lelkiismeretességgel, jól szervezett munkával és technológiával, kiváló minőségű terméket lehet gyártani.