



## Péter Szabolcs

AMUREX GM Hungária Kft.

<http://www.xn-lisztérzékeny-fbbc.hu/>

### Kétoldalú találkozó

- 2017. március 17. 10.00-15.00

#### Leírás

Cégünk, az Amurex GM Hungária Kft. 10 éve foglalkozik gluténmentes termékek forgalmazásával. Kenyeret és pékárut 5 éve készítünk folyamatosan igazodva a piaci igényekhez.

Árukínálatunk kiemelkedő a gluténmentes piacon, mivel termékeink ízükben és állagukban leginkább közelítik a hagyományos pékáruk világát. Kizárólagos gluténmentes beszállítói vagyunk a Lipóti pékségnek, Príma Péknek, bio boltoknak stb. Termékeink országosan elérhetőek, ismertek és igen közkedveltek. Saját készítésű mirelit termékeket 2015 elejétől forgalmazzuk. Már több nagy cég (Matusz-vad, Helit, Deli France) kínálatában is megtalálhatók vagyunk. Mirelit termékeinket 1 év szavatossági idővel értékesítjük. Termékeinket belföldön és külföldön egyaránt forgalmazzák (Szlovákia, Ausztria, stb.)

2016-ban a Pest Megyei Kereskedelmi és Iparkamara Korrekt Partner díjjal tüntette ki cégünket.

Our company, Amurex GM Hungária Ltd. (Budaörs Food Allergy Specialist Store) has a decade worth of experience in distributing and marketing gluten-free products. We begun baking our own bread and pastries five years ago continuously adjusting to the needs of the market. Our range of products is outstanding in the gluten-free market since their taste and consistency are the closest to the world of regular pastries. We are the exclusive supplier of gluten-free products for Lipóti pékség, Príma Pék, and several other bio-shops. Our products are distributed in the whole country, they are renown and widely popular. We started distributing our line of frozen products the last summer. Some bigger companies (Matusz-vad, Helit) already carry our products. The frozen products are sold with a one year expiration date. Our products are already distributed in Hungary and in the surrounding countries as well (Slovakia, Austria, etc.) We offer gluten-free cookies and biscuits that taste exceptionally well with an expiration date of 3-6 months. These biscuits are available in 11 different tastes. Biscuits without filling: Darálós biscuit, Darálós-cocoa biscuit, Household biscuit, Seed-biscuit, Oat biscuit with xilit, Oat-cocoa biscuit with xilit which due to the low carbon-hydrate content and the xilit can be eaten by people with diabetes too. Biscuits with filling: Chocolate-drop biscuit with coca filling, Walnut biscuit with walnut filling, Cinnamon biscuit with pear filing, Cocoa-vanilla biscuit with coca filling, Coconut biscuit with cocoa filling. Dear Enquirer! Baking tasty gluten-free pastries with good consistency can be a real challange. Still, we tried and the past few years show that it was worth it. In the first weeks we only baked a few breads and some cottage cheese pastries, we didn't even have a final recipe. We tasted and trialed every week. After several repeats it seemed we finally found a recipe for the perfect cottage chees pastry. It tasted excellent, not just for us, but the critics and the customers too shared this opinion. It was soon followed by our cocoa-twister, Seed-bread, Schar bread, and bread rolls. More and more people tasted, begun to like and than demanded them. The line of products expands day-by-day and we always try to come up with something new to complement gluten-free pastries and also to make eating pastries that

are gluten-free an enjoyment, not a necessity.

Szervezet típusa

vállalkozás

Szervezet mérete

10-24 fő

E-mail

[aronin2010@gmail.com](mailto:aronin2010@gmail.com)

Ország

Magyarország

Város

2040, Szabadság út 14-2. [Google map](#)

Tevékenységi körök

**mezőgazdaság-élelmiszeripar**

**technológiafejlesztés, innováció**

**egészségipar**

Kínál & Keres

## **2040 Budaörs Szabadság út 14-2.**

Cégünk 10 éves gyakorlattal rendelkezik. Gluténmentes termékek gyártásával és forgalmazásával foglalkozunk, megtalálható kínálatunkban frissen sütött pékáru és készresütött gyorsfagyasztott termékek és minden ami a gluténmentes étkezéshez szükséges (kakaós csigától kezdve, kenyér és tészta és alapanyagok).

Kulcsszavak: gluténmentes élelmiszer allergia allergia egészség

Ajánlott együttműködés

1. együttműködés
2. gyártói megállapodás
3. értékesítés / forgalmazás

Kívánt együttműködés

1. együttműködés
2. gyártói megállapodás
3. értékesítés / forgalmazás