

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Lebbencs bemutatása

A szó ilyen jelentésben 1840-ben került először feljegyzésre. Lebbencsként alakított tészta a századforduló parasztkonyháiban még sokfelé gyakori volt, de ezt a nevet csak az Alföldön ismerték, ahol ugyanezen tésztafajtát más nevekkkel is illették (tördelt tészta, galuska, haluska, csipkedett, lacsuha). A zsíron pirított, tésztából készült lebbencsleves szintén az alföldi étel nyomán vált közismertté.

A Lebbencs tészta gyártása a hagyományok megőrzésén alapszik. A Prima család tagja, tehát 8 db friss tyúktójás és TL50 tésztaalapot felhasználásával adalék és tartósítószer nélkül készül. A csúcstechnológiás, modern gyártó gépsor eleme, a nyújtott tésztát készítő egység működése a tradicionális technikán alapszik. A prémium minőségű, házi jellegű Lebbencs számos nagyszabású rendezvényen elnyerte már a résztvevők dicséretét. A minőség ellenőrzése az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer által biztosított.

A magyar gasztronómiai hagyományokat a csomagoláson megjelent receptajánlatokkal népszerűsítjük határon innen és túl.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A Famíliatészta Kft. Prima Lebbencs tészta kiváló minőségű, a tradíciókat őrző, 100%-ban magyar termék. Alapanyagait is hazánk legjobb minőséget biztosító vállalkozásai szállítják. Készítése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai szerint történik, az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer alkalmazásával.

A vállalkozás törekvéseket tesz a nemzeti és nemzetiségi hagyományok megőrzéséért, a minőségi értékek megtartásáért és az egészségvédelem területén is. Termékeiből készült ételek között szerepel a gasztronómiai hagyományok mellett az egészséges táplálkozást szolgáló ételek is, melyet számos országos, régiós, települési rendezvényeken és a termékek csomagolásán is prezentál a cég. Pl. Betyáros lebbencs, Almás rakott lebbencs sajttal és mandulával