

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

### **Prima Tarhonya bemutatása**

A tarhonya kifejezést a rostán átmozgalt, gömbölygetett tésztára először a 18. század végén kezdték el használni. A tarhonya őse valószínűleg Perzsiából származik, ahonnan a törököknek köszönhetően jutott el hazánkba valamikor a 16. vagy 17. század folyamán. Hazánkban legelőször a törökök által megszállt területeken, így főleg az Alföldön terjedt el fogyasztása és hamar az egyik legkedveltebb tésztafélévé vált. Tarhonya a Famíliatészta Kft. termékei között mind a Prima, mind a Classica termékcsaládban megtalálható. A Prima nevet a 8 tojás, míg a Classica fantázianevet a 4 tojás felhasználásával készült termékek viselik. A Prima Tarhonya gyártását a cég az alapításától kezdve végzi, hiszen kezdetekben azon tésztafajták gyártása került előtérbe, melyeknek a magyar gasztronómiában hagyománya volt. A 100 %-ban magyar alapanyagból: friss tyúktojásból és TL 50 tésztalesztből készült termék csúcstechnológiás, számítógép által vezérelt gépsoron készül. A modern technológiák alkalmazása során a tarhonya eredeti megjelenése és ízvilága megmaradt. Ennek rendszeres ellenőrzése az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer szabályai szerint történik. Forgalmazásba 200 g-os kiszerelésben és ömlesztett 5, valamint 10 kg-os mennyiségben kerül.

A termék csomagolásán megjelenő receptekkel igyekszik a cég a kulturális hagyományok megőrzésében is szerepet vállalni. A közelmúltban megjelent recept a Mezőberényi Szlovákok Szervezetének ajánlásával történt.

### **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

A Famíliatészta Kft. Prima Tarhonya tésztaja 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 és a HACCP minőségbiztosítási rendszerek alkalmazásával.

A vállalkozás törekvések 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. Öregtarhonya, Tarhonyafagylalt, Mákos tarhonyamousse vörösboros aszaltszilva-mártással