

Alapadatok	
Név	Harangod-Mag Kft.
Székhely	3718 Megyaszó, Monoki út 1.
Webhely	
Email cím	<a href="mailto:megyasozhusuzem@gmail.com">megyasozhusuzem@gmail.com</a>
Telefonszám	20/3546960

Ssz.	Termék neve	Éves szinten értékesített mennyisége	Kiszerezés típusa	Kiszállítás (I/N)	Termék időbeli elérhetősége
1.	Mangalica húsos virsli	360	1 kg	I	egész évben
2.	Mangalica csemege szalonna	3900	0,7-1 kg	I	egész évben
3.	Mangalica májpástétom	2600	0,2 kg	I	egész évben
4.	Mangalica húsos párizsi	120	1 kg	I	egész évben
5.	Tokaji-mazsolás vastagkolbász	590	0,45-0,5 kg	I	egész évben
6.	Mangalica csemege vastagkolbász	1200	0,45-0,5 kg	I	egész évben
7.	Debreceni kolbász	1000 vastag/ 1100 vékony	1 kg	I	egész évben
8.	Házi jellegű vékony kolbász	2400	1 kg	I	egész évben
9.	Mangalica zsír	10000	1-5 kg	I	egész évben
10.	Mangalica tepertőkrém	1100	0,25 kg	I	egész évben

<b>Bemutakozás</b>
--------------------

A 9 tagvállalatból álló HARANGOD-MAG csoport Közép-Európában, Magyarország északkeleti régiójában működik. A csoport tevékenységei magukban foglalják a szántóföldi növények, állatok és gyümölcsök termelését, valamint ezen termékek elsődleges feldolgozási kapacitásait (szárítók, tárolók, vágóhid és húsfeldolgozó üzemek, hűtőházak). A legjelentősebb ágazat a szántóföldi növények termelése, amelyet 4000 hektár területen végeznek. A legfontosabb növények a gabonafélék (búza, árpa, zab), olajos magvak (repece, napraforgó), takarmánynövények (kukorica, cirok, lucerna, fű), valamint zöldségek (csemegekukorica, zöldborsó). Ezekből a mezőkből 600 hektáros terület öntözhető. A csoportnak modern szárítóberendezése van, összkapacitása 440 tonna / nap, terményraktár-kapacitása pedig 15.000 tonna. Az összes kertészeti terület megközelítőleg 200 hektár (cseresznye, meggy, barack, körte, alma, szilva és szőlő termelődik); Az ültetvények többsége csepegtető öntözőrendszerrel van felszerelve, a termelés pedig környezetbarát, intenzív agrotechnikára épül. A kertészeti tevékenységet hűvös tároló is szolgálja, becsült kapacitása 2500 tonna.

Az állattenyésztés területén a csoport nagyméretű húsmarhákat (Charolais, 600) és az őshonos magyar mangalicasertéseket (4 000) tenyészt. Korszerű vágóhidat és húsfeldolgozó üzemet építettek saját Mangalica és húsmarháink feldolgozására. Ez a vágóhid 2015-ben készült el. Ennek az üzemnek a megnyitásával tovább bővült a csoport agrár-élelmiszer vertikálja. A húsfeldolgozó üzem alapanyagának, méretének és technológiai felszerelésének ismeretében a csoport kézműves, kiváló minőségű, esetleg házi készítésű, egyedi ízű mangalica és marhahús termékek és termékcsalád (ok) gyártását és értékesítését tűzte ki célul, a hazai és az export piacokra. Az üzem kapacitása évente 10 000 sertés és 600 szarvasmarha, míg a húskészítmények termelési kapacitása 600 tonna évente.

A mangalica tenyésztés a csoportnál 2003-ban indult, az állományban mindhárom színváltozat (vörös, szőke, fecske) megtalálható. A szabadon tartás és természetes takarmányozás révén erős szervezeti szilárdságú, egészséges egyedek születnek, mely kiváló minőségű húst és a szalonnát eredményez. A mangalica, az ún. „magyar disznó” 2004. év óta hungaricumnak (nemzeti kincs) minősül és a génmódosított növényektől mentes takarmányozása révén a mangalicahús garantáltan GMO-mentes. A fehér sertéshez képest kedvezőbb élettani hatásait és magasabb élvezeti értékét a mangalica lassú növekedése okozza, mely következtében a vitaminoknak és ásványi anyagoknak van kellő idejük beépülni az állat szövetébe. Az emberi szervezet számára nélkülözhetetlen anyagokból, pl. telítetlen zsírsavak a mangalica húsa többet tartalmaz, melyek csökkentik a vér LDL koleszterin illetve triglicerid szintjét, mivel nem tapadnak az érfalra és károsítás nélkül kiürülnek az emberi szervezetből. Tudományos kísérleti programok eredményei igazolják a mangalica hús fogyasztásának a gyógyításban, illetve a betegség megelőzésében elért pozitív hatásait. A mangalica tenyésztés célja az egyes fajtaváltozatok fajtatisztán történő megőrzése, tenyésztése, továbbá ezen különleges, egyedi ízvilágú és minőségű alapanyagok előállításának és feldolgozásának.

A húsfeldolgozó üzem alapanyag-bázisát a 600 db-os saját charolais állományából és a mintegy 4.000 db-os mangalica állományából önmaga számára biztosítja a csoport. Az elsődleges feldolgozóipari tevékenység fejlesztése révén az eddigi félsertés és negyedmarha helyett feldolgozott, közvetlen fogyasztásra alkalmas késztermékek, húskészítmények kerülnek a piacra. A feldolgozóüzem összességében mintegy 15-20 fő munkavállaló számára biztosít állandó munkalehetőséget.

Főbb termékeink:

-t őkehúsok (mangalica comb, karaj, tarja, szűzpecsenye stb marhahúsok, hátszín, lábszár stb.)

-fűstöltárú (csemegezalonna, kolozsvári szalonna, szívsonka, fűstölt csülök stb.)

-vastagkolbászok (csemege, vörös áfonyás, zöldborsos, csípős)

-vékonykolbászok (házi jellegű, tokaji aszús borsos, szarvasgombás, csípős páros)

-töltelékárú (sertés és marha párizsi, disznósajt, petrezselymes, debreceni, jalapenjos, citromos, chilis grillkolbászok, sült őkolbász sertés és marha virsli, májas hurka stb)