



HUNGARIAN

# HERITAGE

*From the Heart of Europe*

EXCLUSIVEMENT CHEZ  
EXKLUSIV BEI

CK+  
SÉLECTION





DISCOVER FLAVOURS  
*from the*  
GOLDEN AGE

# UNE COLLECTION EXCLUSIVE DE PRODUITS GOURMETS

Découvrez les saveurs de L'âge d'Or

Les caractéristiques géographiques très intéressantes de la Hongrie et ses traditions gastronomiques centenaires font partie de notre héritage et de la création du Hungarian Heritage food products.

La monarchie Austro-Hongroise a été créée suite à un compromis en 1867 entre la Hongrie et l'Autriche. C'est le début d'une longue période que les historiens appellent l'âge d'or en raison d'une incomparable prospérité économique et culturelle.

Une symbiose de synergie de saveurs allemandes, autrichiennes et hongroises qui rend la cuisine hongroise unique. Plus d'un siècle s'est écoulé, et nous avons décidé de reprendre les recettes traditionnelles afin de faire revivre les saveurs de cet âge d'or. Ces recettes n'ont pas seulement été préservées mais aussi améliorées avec les innovations et les techniques modernes.

---

# EINE EXKLUSIVE KOLLEKTION VON GOURMETPRODUKTEN

Entdecken sie aromen des Goldenen Zeitalters

Die hervorragenden geografischen Gegebenheiten und die jahrhundertealten gastronomischen Traditionen Ungarns sind Teil unseres Erbes sowie die Grundlage der Lebensmittel von Hungarian Heritage.

Im Jahre 1867 kam die österreichisch-ungarische Monarchie als Folge eines Kompromisses zwischen Ungarn und Österreich zustande. Dies war der Beginn einer großartigen Zeit, die die Historiker wegen ihres unvergleichlichen wirtschaftlichen und kulturellen Wohlstands das Goldene Zeitalter nannten.

Eine Symbiose, die sogar zu einer Synergie führt macht die ungarische Küche mit den Geschmacksrichtungen von Deutschland, Österreich und Ungarn bis heute einzigartig. Mehr als ein Jahrhundert ist vergangen und wir haben beschlossen, traditionelle Rezepte zu verwenden, um die Aromen des Goldenen Zeitalters wiederzubeleben. Diese Rezepte sind nicht nur erhalten geblieben, sondern auch durch Innovation und moderne Technik verbessert worden.



Coat of arms of Austro-Hungarian Empire



Hungarian State Opera House - Budapest



Hofburg - 1887



## NOTRE HISTOIRE

Le fondateur, István Szoke a une passion pour les spécialités culinaires qui prennent racine dans l'histoire de sa famille. Ses ancêtres ont servi comme chef jardinier sur les terres du Seigneur chancelier de Hongrie, Hofkanzlers Georg Graf von Nagy-Apponyi (1808-1899) dans l'est du pays.

Les goûts traditionnels – fait main et sans additifs chimiques – restent présents dans sa mémoire.

Il a imaginé une collection d'arts culinaires hongrois et a composé ces produits disponibles sous une marque totalement indépendante pour le marché international.

## NAISSANCE DE HUNGARIAN HERITAGE

Une équipe d'experts renommés et de chefs conservent l'ensemble des recettes et sélectionnent les producteurs qui correspondent aux exigences de la marque. Notre but était de faire revivre et d'améliorer les saveurs de l'âge d'or.

Grâce à une innovante combinaison d'ingrédients de haute qualité, nos experts ont créé des goûts uniques qui définissent de nouveaux standards en terme de saveurs.



Truffle hunting

## UNSERE GESCHICHTE

Der Gründer István Szoke hat eine Leidenschaft für Spezialitäten aus seiner eigenen Familiengeschichte. Seine Verfahren dienten als Gartenmeister auf dem Landgut des ungarischen Hofkanzlers Georg Graf von Nagy-Apponyi (1808-1899) in Ostungarn. Traditionelle Geschmacksrichtungen – handwerklich hergestellt und frei von Chemikalien und Zusatzstoffen – sind in seinen Erinnerungen noch ganz lebendig. Er dachte an eine Sammlung von ungarischen kulinarischen Kunstwerken und beschloss diese Produkte unter einem eigenständigen Markennamen international zu vermarkten.

## DAS RESULTAT IST HUNGARIAN HERITAGE

Ein Team aus renommierten Experten und Köchen stellt das Portfolio zusammen und wählt nur Produzenten aus, die den kompromisslosen Ansprüchen der Marke gerecht werden. Unser Ziel ist, die Aromen des Goldenen Zeitalters wiederzubeleben und zu verbessern. Durch eine innovative Kombination hochwertiger Zutaten haben unsere Experten einzigartige Geschmacksrichtungen kreiert, die eine neue Kategorie von Aromen schaffen.



The Hungarian Heritage factory



Singapore



024.5804

## Miel d'acacia aux truffes

Ce produit est composé de deux des plus beaux trésors de la nature. Nous le recommandons en accompagnement de foie gras, d'oie ou de canard, ainsi qu'en assaisonnement de plats chauds ou froids ou pour agrémenter votre apéritif, avec des cubes de parmesan.

**SUGGESTION D'UTILISATION:** Vous pouvez l'utiliser pour déglacer de la viande rôtie ou grillée. Vous pouvez l'incorporer dans vos gâteaux et autres sucreries. Il est idéal pour les petits déjeuners, sur des toasts, des croissants, de la brioche ou des scones au beurre.

Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans OGM. Conservé par traitement thermique.

## Akazienhonig mit Trüffel

Dieses Produkt besteht aus zwei der größten Geschenke der Natur. Wir empfehlen es für Gänse- und Entenleber und zum Würzen von heißen und kalten Dressings, oder um Ihren Aperitif mit Parmesanwürfeln zu verfeinern.

**SERVIERVORSCHLAG:** Geröstetes oder gegrilltes Fleisch glasieren oder zum Füllen von Kuchen oder Süßigkeiten verwenden. Es ist auch ideal für Frühstücksmahlzeiten wie Toast, Croissants, Brioche oder Butterscones. Frei von Farb- und Konservierungsstoffen. GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.



024.5804S



024.8004

## Confiture de prunes aux truffes

Cette prune hongroise doit être cuite très longtemps dans un chaudron. Puis combinée avec du vinaigre balsamique, du cognac et bien-sûr des truffes. Le résultat est un exemple unique au goût aigre-doux.

**SUGGESTION D'UTILISATION:** Cette confiture peut accompagner agréablement différents plats, par exemple le foie gras, du fromage ou le mélanger à vos sauces. Il ajoutera également une touche parfaite à tous vos plats à base de chasse.

Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans DMG. Conservé par traitement thermique.

## Pflaumenaufstrich mit Trüffel

Diese ungarische Pflaume muss sehr lange in einem Kessel gekocht werden. Dann kombiniert mit Balsamico, Cognac und natürlich Trüffeln. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Beispiel für einen süß-sauren Geschmack.

**SERVIERVORSCHLAG:** Dieser Pflaumenaufstrich kann verschiedene Gerichte angenehm begleiten. Zum Beispiel Gänseleber, Käse oder mischen Sie mit Ihren Saucen. Es wird auch all Ihren Wildgerichten eine perfekte Note verleihen.

Frei von Farb- und Konservierungsstoffen. GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.



024.8005

## Gelée de vin de TOKAJI aux truffes

Aromatisée à la truffe noire, il s'agit d'un assemblage paradisiaque. Tokaji est un célèbre vin doux recherché.

**SUGGESTION D'UTILISATION:** Nous recommandons cette Gelée pour accompagner le foie gras, un plat de fromage ou un plat de charcuterie. Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans DMG. Conservé par traitement thermique.

## Tokajer Weingelee mit Trüffel

Aromatisiert mit schwarzen Trüffel ist diese Kombination einfach nur himmlisch. Tokajer ist ein begehrter und berühmter Süßwein.

**SERVIERVORSCHLAG:** Wir empfehlen diesen Weingelee zu Gänseleber, zu Käse oder kalten Fleischplatte.

Frei von Farb- und Konservierungsstoffen. GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.



001.5801

## Crème de truffe

Cette crème de truffe particulière est principalement composée de champignons. La proportion parfaite de la précieuse truffe dans cette crème veloutée rend l'expérience gustative inoubliable.

**SUGGESTION D'UTILISATION:** Cette crème se marie très bien avec une omelette ou des pâtes. Nous la recommandons également sur des toasts ou avec du fromage. Ne pas la bouillir ni la cuire. Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans OMG. Conservé par traitement thermique.

## Trüffelcreme

Diese einzigartige Art von Trüffelcreme wird mit Champignons hergestellt. Die perfekt portionierte Intensität der kostbaren Trüffel macht diese samtige Creme zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**SERVIERVORSCHLAG:** Diese Creme passt gut zu Omelettes oder Pasta. Wir empfehlen es auch als Brotaufstrich für Toast oder als Dip für Käse. Frei von Farb- und Konservierungsstoffen. GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.



001.5802

## Sauce à la truffe

Nous avons créé cette simple, mais néanmoins délicate, sauce en utilisant de la truffe noire finement émincée (*Tuber aestivum*), des pignons de pin et de l'huile d'olive. Cette recette réinvente la truffe fraîche.

**SUGGESTION D'UTILISATION:** Notre sauce aux truffes peut être utilisée de différentes manières: avec du fromage ou dans vos salades, pour vos marinades ou vos assaisonnements de viande, ajoutée sur vos pâtes ou combinée à d'autres sauces. Elle se marie aussi très bien avec la mayonnaise et les sauces froides, ou en accompagnement de vos œufs brouillés, lors d'un petit déjeuner équilibré.

Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans OMG. Conservé par traitement thermique.

## Trüffelsauce

Wir haben diese einfache, aber besondere Trüffelsauce aus fein gehackten schwarzen Trüffeln (*Tuber aestivum*), Pinienkernen und Olivenöl kreiert. Dieses Produkt erfindet frische Trüffelgeschmack.

**SERVIERVORSCHLAG:** Unsere Trüffelsauce kann vielseitig verwendet werden: mit Käse oder Salaten, zum Marinieren oder Würzen von Fleisch, oder alleine für Pasta oder in Kombination mit anderen Saucen. Es passt auch gut zu Mayonnaise und kalten Saucen oder zu Rührei als Teil eines gesunden Frühstücks.

Frei von Farb- und Konservierungsstoffen, GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.







003.8009

## Huile de pépins de raisin à la truffe

L'huile de pépins de raisin est hautement reconnue parmi les adeptes d'un style de vie saine. Dans cet assemblage spécial, l'huile de pépins de raisin pressée à froid est affinée par l'incomparable goût de la truffe d'hiver.  
Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans OMG. Conservé par traitement thermique.

## Traubenkernöl mit Trüffel

Traubenkernöl wird von Liebhabern eines gesunden Lebensstils sehr geschätzt. Bei dieser speziellen Mischung wird das kaltgepresste Traubenkernöl vom unvergleichlichen Geschmack der Wintertrüffel umrahmt. Frei von Farb- und Konservierungsstoffen. GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.



003.8007

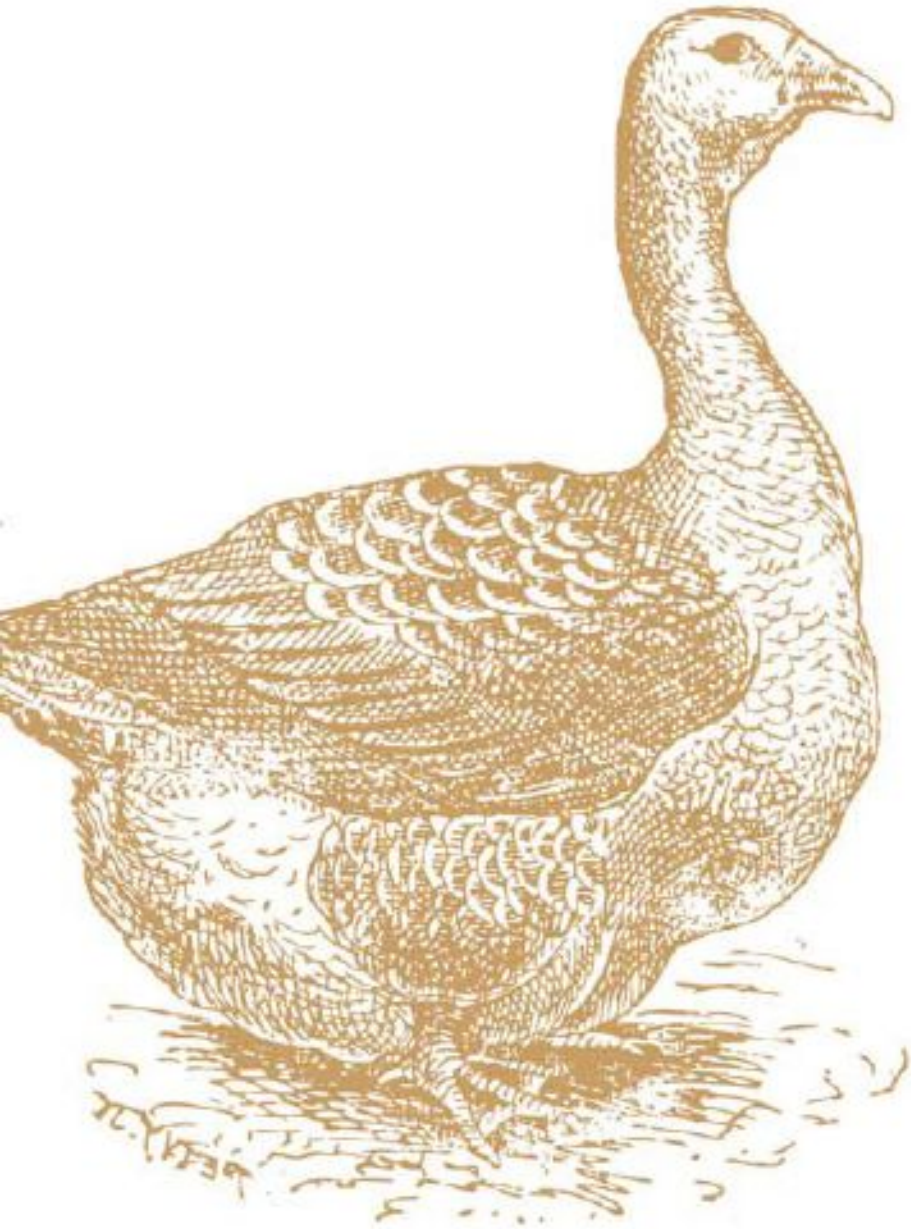
003.8008

## Huile de graines de paprika bio – Épicé et très épicée

Elle est produite à partir de graines de paprika relevées. L'ingrédient principal est originaire de Szeged, provenance des meilleurs paprika relevés de Hongrie. Elle accentue réellement les saveurs et la couleur d'une grande variété de plats.  
Sans colorant ni conservateur. Ingrédients sans OMG. Conservé par traitement thermique.

## Bio-Paprikasamenöl - Scharf und extra Scharf

Es wird aus den Samen ausgewählter Gewürzpaprikas hergestellt. Der Hauptrohstoff stammt aus Szeged, der Heimat der besten ungarischen Gewürzpaprika. Es verstärkt fraglos den Geschmack und die Farbe einer Vielzahl von Lebensmitteln.  
Frei von Farb- und Konservierungsstoffen. GVO-freie Zutaten. Durch Wärmebehandlung konserviert.



030.8004

## Foie d'oie au naturel

---

Laissez ces foies gras non transformés exprimer leur goût extraordinaire, grâce à leur teneur élevée en foie.

## Gänseleber au naturel

---

Lassen Sie diese unverarbeitete Stopfleber dank ihres überaus hohen Lebergehalts ihren außergewöhnlichen Geschmack zur Geltung bringen.



030.8003

## Bloc de foie d'oie à la truffe

La teneur en graisse du foie d'oie est de 88%. Masse de foie aromatisée de foie d'oie cru, de morceaux de foie d'oie beige / rose et de truffe noire au milieu. Le parfum et le goût distinctifs du foie d'oie sont complétés par la saveur inimitable de la truffe.

## Gänseleberblock mit Trüffel

Der Fettgehalt der Gänseleber beträgt 88 %. Aromatisierte Lebermasse aus roher Gänseleber, beige/rosa Gänseleberstücke und schwarzem Trüffel in der Mitte. Der ausgeprägte Duft und Geschmack der Gänseleber wird durch den unverwechselbaren Trüffelgeschmack abgerundet.



030.8002

## Bloc de foie d'oie au vin Tokaj

La proportion élevée de foie d'oie gras et le goût sucré du célèbre vin hongrois rendent ce produit unique. Cette combinaison forme une harmonie parfaite.

## Gänseleberblock mit Tokajer Wein

Der hohe Anteil an gemästeter Gänseleber und der süße Geschmack des berühmten ungarischen Weines machen dieses Produkt einzigartig. Diese Kombination bildet eine perfekte Harmonie.



HUNGARIAN

HERITAGE

*From the Heart of Europe*

Distributeur exclusif Suisse  
Exklusiv-Vertrieb Schweiz:

CKPlus SARL  
Rte de la Gruyère 260  
1643 Gumefens

Tel.: +41 26 413 54 44  
Fax.: +41 26 588 00 59  
info@my-culinary.ch  
www.my-culinary.ch

CK+  
SÉLECTION

[www.hungarianheritage.com](http://www.hungarianheritage.com)  
[www.myculinary.ch](http://www.myculinary.ch)