



GASZTROPONT

gyűjtőakció



2026

**A játék időtartama:
2026. március 1. - 2027. január 9.**

GYŰJTŐAKCIÓ A GYERMELYITŐL!



2026. március 1. és 2027. január 8. között újra jelentkezik a **Gyermelyi Gasztropont** gyűjtőakció, a megújult, értékes ajándékokért. A gyűjtőakcióban ön úgy vehet részt, hogy a Gyermelyi Gasztroponttal ellátott termékekből vásárol az akció ideje alatt. A Gasztropontokat összegyűjtve öné lehet a katalógusban szereplő ajándékok bármelyike. Minden ajándék mellett jelölve látja, hogy pontosan mennyi Gasztropont összegyűjtése szükséges a beváltáshoz. Nem kell mást tennie, mint a kivágot pontokat összegyűjteni, kiválasztani az igényelt ajándékot, és **2027. január 8-ig** postai úton továbbítani a **2821 Gyermely, Bajnai út 1. címre**. Ajándékigényét e-mailben is leadhatja a jatek@gyermelyi.hu címre.

Fontos információ:

Pontgyűjtő játéunk évről évre egyre sikeresebb. Az ajándékokat képviselő kollégáink személyesen viszik ki a megadott intézményekbe. Mivel a pontbeváltás többsége az év végére esik, a gördülékeny pontbeváltás érdekében a következő fontos információkra szeretnénk felhívni a figyelmét:

A beérkező igények kiszállítását 80 naptári napon belül tudjuk garantálni. Amely intézmény 2026. december 11-ig meg szeretné kapni az ajándékát, annak legkésőbb 2026. október 16-ig el kell küldenie az ajándékigényét. Az ezt követő ajándékigények kiszolgáltatását már csak a következő év elején tudjuk garantálni.

Nyerjen wellness hétvégét munkatársainak!

A garantált ajándékokon felül a pályázó konyhák között két alkalommal egy-egy **wellness hétvége** is kisorsolásra kerül, mely keretében a konyha minden dolgozóját megvendégeljük egy hétvégén a tatai **Hotel Gottwaldban** (www.gottwald.hu).

A nyeremény átvételének időpontját a sorsolást követően egyeztetjük a nyertes intézménnyel. A sorsolásokon a nyereményjátéka pályázó, Gasztropontokat visszaküldő intézmények vesznek részt. A sorsolásokra a nyereményjáték során két alkalommal, 2026. augusztus 7-én és 2027. január 22-én kerül sor. Az augusztus 7-én tartandó sorsoláson a 2026. március 1. és a 2026. július 31. között beküldött, és 2026. augusztus 7-ig beérkezett pályázatok vesznek részt. A 2027. január 22-én tartandó sorsoláson a 2026. augusztus 1. és a 2027. január 8. között beküldött, és 2027. január 15-ig beérkezett pályázatok szerepelnek.

Az idei évben ismételten igyekeztünk hasznos és sokaknak tetsző ajándékokat választani. Továbbra is törekedtünk a Gyermelyi márkára jellemző magas minőségű ajándéktárgyak összegyűjtésére, melyek közül reményeink szerint mindenki talál kedvére valót.

További információkért látogasson el a www.gyermelyi.hu oldalra!





A Gyermelyi Zrt. 100 százalékosan magyar tulajdonban lévő, Magyarországon működő vállalkozás. A saját előállítású alapanyagokból készült Gyermelyi tészta Magyarország piacvezető tészta márkája. A termék választék széles körű felhasználást biztosít, hiszen a prémium minőségű Gyermelyi négytojásos, nyolctojsós, Donna Pasta egytojásos, valamint Integrale és Vita Pasta teljes kiőrlésű és durumtésztaiból a salátáktól a főtételeken, leveseken át a desszertekig számos ínycsiklandó étel készíthető.

A termékek kiváló főzési tulajdonságai a saját előállítású, válogatott, frissen felhasznált alapanyagoknak köszönhetőek.

Az akcióban a Gyermelyi négytojásos, nyolctojsós, a Donna Pasta, a Vita Pasta és a Vita Pasta Integrale (teljes kiőrlésű) termékcsaládok ömlesztett, zsákos csomagolású tésztaí és a tálcs tojások vesznek részt. A termékek minőségét és biztonságát az ISO 9001, az IFS, illetve a HACCP minőségirányítási rendszerek biztosítják.

Az akcióban magánszemélyek nem vehetnek részt.

Elérhetőség

Gyermelyi Zrt., 2821 Gyermely, Bajnai út 1.
info@gyermelyi.hu jatek@gyermelyi.hu
www.gyermelyi.hu



4 TOJÁSOS TÉSZTA

4
tojásos



A piacvezető Gyermelyi tészta legnépszerűbb termékcsaládja a négytojásos tészta. **A 21 formátumban kapható** négytojásos tészták között megtaláljuk a levesbetéteket, a köretnek, salátának és édességnek való különleges formákat is. A tészták **saját előállítás alapanyagokból**, a gyermelyi malomban előállított speciális tésztaipari lisztből és a saját tojófarmjainkon megtermelt friss tojásból készülnek. Négytojásos termékeink **kiváló főzési tulajdonságokkal, ruganyos állaggal rendelkeznek**. Emellett kiemelkedően magas vízfellevő képesség (szaporaság), hosszú melegen tarthatóság és **gazdag, finom íz jellemzi**. A tojásban lévő vitaminoknak, a tökéletesen emészthető fehérjének, az optimális zsírsavösszetételnek és ásványi anyagoknak köszönhetően az emberi szervezet működése szempontjából is komoly hozzáadott értéket tartalmaznak. Négy tojásos tésztáink, **így méltán tartoznak a tésztapiac prémium kategóriájába**.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK

cérnabetélt, hosszúbetélt, spagetti, makaróni, ABC tészta, kiskagyló, kiskocka, rizsszem, copfocska, csusza, nagykocka, rövidcső, rövidbetélt, szarvacska, tarhonya, dörmstarhonya, csavartcső, fodros kocka, kagyló, olaszcsavart, orsó

Átlagos tápérték	100 grammban 1 adagban	RI% / adag	RI*
Energia tartalom	1552 kJ	18%	8400 kJ
	366 kcal	18%	2000 kcal
Zsír	2 g	3%	70 g
amelyből telített zsírsavak	0,8 g	4%	20 g
Szénhidrát	74 g	28%	260 g
amelyből cukrok	1 g	1%	90 g
Rost	2 g	-	-
Fehérje	12 g	24%	50 g
Só	0,07 g	1%	6 g

*RI: Irányadó Napi Beviteli Érték a felnőttek számára 8400 kJ / 2000 kcal étrend alapján. Az egyéni szükséglet az életkortól, nemtől, testtömegtől és a fizikai mértéktől függően változhat.

8 TOJÁSOS TÉSZTA



A tradicionális magyar konyha leveseinek és egytálételeinek nélkülözhetetlen kelléke **a friss tyúktojással készített**, aranyárga nyolctojásos tészta. A Gyermelyi nyolctojásos tészta prémium minőségével rövid idő alatt piacvezetővé vált ebben a magas minőségű kategóriában. **A friss, saját farmon termelt tojás felhasználásával** készült tészták a levesbe főzve is megőrzik alakjukat, rugalmasságukat, és **háziás ízük** még az ínycsemegető igényeit is kielégítik. A termékcsaládot 5 formátumban, zsákos és kartonos kiszerelésben kínáljuk a felhasználók részére.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK

cernácska, eperlevél, csipet, csiga, gyufamélt

Átlagos tápérték	100 grammban 1 adagban	RI% / adag	RI*
Energia tartalom	1579 kJ	19%	8400 kJ
	373 kcal	19%	2000 kcal
Zsír	4,6 g	7%	70 g
amelyből telített zsírsavak	1,6 g	8%	20 g
Szénhidrát	68 g	26%	260 g
amelyből cukrok	1 g	1%	90 g
Rost	1,8 g	-	-
Fehérje	14 g	28%	50 g
Só	0,11 g	2%	6 g

*RI: Irányadó Napi Beviteli Érték a felnőttek számára 8400 kJ / 2000 kcal étrend alapján. Az egyéni szükséglet az életkortól, nemtől, testtölegetől és a fizikai mértéktől függően változhat.

VITA PASTA



Tojás nélkül, speciális, magas minőségű durumörleményből készül a 14 formátumban kínált Vita Pasta termékcsalád. Mivel ennek a terméknek egyértelműen a gabonaörlemény a meghatározója, így kiemelt figyelmet fordítunk a legmagasabb minőségű durumalapanyag előállítására, mely immár az új gyermelyi malomban történik. Az ízletes és ruganyos termékek **a koleszterinmentes táplálkozás fontos és finom kellékei**. Magas vízfelvevő képesség, tökéletes alaktartás jellemzi gazdaságos durumtésztainkat, melyek **főzési ideje rövidebb**, mint a hagyományos tésztaké, **így fontos alapanyaga a gyorsan és változatosan elkészíthető ételeknek**. A kínálatban megtalálható két darab, spenóttal és paradicsommal dúsított tésztafajta is, melyeket tésztafalátának, igényes, színes köreteknek ajánlunk.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK

spagetti, penne, orsó, masni, fodros kocka, szarvacska, zöldséges orsó, hosszúmetélt, tarhonya, makaróni, copfocska, kiskocka, csiga, fodrosmetélt

Átlagos tápérték	100 grammban 1 adagban	RI% / adag	RI*
Energiatartalom	1519 kJ	17%	8400 kJ
	358 kcal	17%	2000 kcal
Zsír	1,5 g	3%	70 g
amelyből telített zsírsavak	0,3 g	3%	20 g
Szénhidrát	73 g	26%	260 g
amelyből cukrok	1,6 g	5%	90 g
Rost	2,3 g	-	-
Fehérje	12 g	34%	50 g
Só	0,02 g	1%	6 g

*RI: Irányadó Napi Beviteli Érték a felnőttek számára 8400 kJ / 2000 kcal étrend alapján. Az egyéni szükséglet az életkortól, nemtől, testtölegetől és a fizikai mértéktől függően változhat.

VITA PASTA INTEGRALE

ÉLELMI
ROSTBAN GAZDAG
FEHÉRJE FORRÁS!



A **100%-ban teljes kiörlésű durumbúza őrleményből** készült termékeink a Vita Pasta termékcsalád legújabb tagjai. Ez a tészta **ideális azok számára, akik szeretnék növelni a természetes növényi rost mennyiségi bevitelét**, ugyanakkor nem szívesen áldoznák fel az ízek élvezetét sem. A saját előállítású alapanyagának, és a több mint 50 éves gyártói tapasztalatnak köszönhetően, teljes kiörlésű termékeink a termék kategóriára jellemző beltartalmi értékek mellett **a hagyományos tésztákra jellemző ízvilággal és főzési tulajdonságokkal rendelkeznek**, így egyszerűen felhasználhatók a már megszokott fogások részeként.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK

spagetti, orsó, penne

Átlagos tápérték	100 grammban 1 adagban	RI% / adag	RI*
Energia tartalom	1458 kJ	17%	8400 kJ
	345 kcal	17%	2000 kcal
Zsír	2,2 g	3%	70 g
amelyből telített zsírsavak	0,5 g	3%	20 g
Szénhidrát	60 g	23%	260 g
amelyből cukrok	4,3 g	5%	90 g
Rost	8,5 g	-	-
Fehérje	17 g	34%	50 g
Só	0,05 g	1%	6 g

*RI: Irányadó Napi Beviteli Érték a felnőttek számára 8400 kJ / 2000 kcal étrend alapján. Az egyéni szükséglet az életkortól, nemtől, testtölegetől és a fizikai mértéktől függően változhat.

DONNA PASTA

1
tojásos



Donna Pasta tésztaíntak azoknak a felhasználóknak szánjuk, akik számára **fontos az alacsonyabb ár, de a jó minőség és a biztonság is meghatározó** döntési szempont.

A Donna Pasta tésztaínt nagyon jó ár-érték aránnyal bírnak. Bár tojástartalmuk kisebb, de **az alapanyagok minősége megegyezik a prémium termékeinknél használttal**, így mind alaktartásban, mind szaporaságban kifogástalan termékek. Speciális, a tésztaipar számára kifejlesztett, értékes céllisztet és **kizárólag friss tojást használunk fel** a gyártásához. Így főzési tulajdonságaiban, ízében is **kifogástalan termékről van szó, ráadásul kedvező áron.**

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK

spagetti, hosszúmetélt, szarvacska, fodros kocka, tarhonya, orsó, penne

Átlagos tápérték	100 grammban 1 adagban	RI% / adag	RI*
Energiatartalom	1534 kJ	18%	8400 kJ
	362 kcal	18%	2000 kcal
Zsír	1,5 g	2%	70 g
amelyből telített zsírsavak	0,4 g	2%	20 g
Szénhidrát	74 g	28%	260 g
amelyből cukrok	1,3 g	1%	90 g
Rost	2 g	-	-
Fehérje	12 g	24%	50 g
Só	0,04 g	1%	6 g

*RI: Irányadó Napi Beviteli Érték a felnőttek számára 8400 kJ / 2000 kcal étrend alapján. Az egyéni szükséglet az életkortól, nemtől, testtömegtől és a fizikai mértéktől függően változhat.

GYERMELYI TOJÁS

A GYERMELYI TOJÁSOK
RÉSZT VESZNEK
AZ AKCIÓBAN



A Gyermelyi Tojás Kft. Magyarország legnagyobb tojástermelő vállalkozása. Három farmunkon korszerű technológiával, magas higiéniai körülmények mellett végezzük a tevékenységet. A napos csibét vásároljuk, a jércét, majd a tojótyúkot már mi neveljük saját takarmányon. A magas minőségű takarmánynak, valamint a szigorú válogatási és tárolási gyakorlatnak köszönhetően a piacra kerülő étkezési tojások magas beltartalmi értékkel bírnak és garantáltan frissek. A standard tojások mellett állítunk elő igény szerint speciális termékeket is. A gasztronómiai partnereink körében különösen kedveltek a fertőtlenített termékeink. Az akcióban csak a tálcás tojások vesznek részt. A tojásos kartonokban 80 gasztropont található.

GYERMELYI LISZT

A GYERMELYI LISZTEK

NEM VESZNEK RÉSZT

AZ AKCIÓBAN



A gyermelyi malom legnagyobb vevői számára kiemelten fontos a jó minőségű végtermék. A Gyermelyi Vállalatcsoport ennek érdekében egy hatékony, zárt búzatermeltető rendszert hozott létre. A javító minőségű búzafajtákat az MTA Martonvásári Kutatóintézete nemesíti, magját saját területen szaporítjuk, a vetőmagüzemünkben pedig feldolgozzuk, fémzárjuk. A saját előállítású vetőmagnak, az előírt technológiának és a fizetett minőségi prémiumoknak köszönhetően a térség talán legjobb búza alapanyagával rendelkezünk. Az 1 és 2 kg-os termékeink palettája széles: a finomliszten kívül a süteményliszt, rétesliszt, pizzaliszt, búzadara és a kenyérliszt is megtalálható a kínálatban. Zsákos őrleményeink 25 és 40 kg-os kiszerelésben kaphatók. Lisztjeinket kiváló minőség, magas sikértartalom jellemzi, melynek köszönhetően egyre kedveltebbek a felhasználók körében.

GASZTROPONT - AJÁNDÉKOK

800
pont



GYERMELYI KONYHARUHA

900
pont



**ÖSSZECSUKHATÓ
BEVÁSÁRLÓ TÁSKA**

1000
pont



3 RÉSZES ÉTELÁROLÓ DOBOZ
1,2 literes

1200
pont



KENYÉRSÜTŐ FORMA
30 × 13 × 6 cm

1400
pont



GYERMELYI PÓLÓ

S-XXL méretben. Választható fehér
vagy fekete színben.

1500
pont



VÁGÓDESZKA

bambusz, szilikon gyűrűvel,
25 × 18 × 1 cm

Igénylésnél kérjük megjelölni a méretet és színt!

GASZTROPONT - AJÁNDÉKOK

**1600
pont**



**2000
pont**



**2500
pont**



**3000
pont**



**3500
pont**



**4000
pont**



GASZTROPONT - AJÁNDÉKOK

**5 000
pont**



KONYHAI MÉRLEG
5 kg terhelhetőség,
17,5 x 22,5 cm mérőfelület

**6 500
pont**



KÉZI APRÍTÓ
900 ml-es

**7 000
pont**



KÉZI MIXER
5 sebességfokozat, habverővel
és dagasztóvillával

**7 500
pont**



TEPSI FEDŐVEL
Rozsdamentes acél, fedele tálaláshoz is
használható tálcaként, 29,5 x 19 x 5 cm

**8 000
pont**



CITRUSPRÉS
2 db eltérő átméretű facsarófejjel, forgási
irányt változtató, 60 W teljesítmény

**9 000
pont**



TÉSZTAFŐZŐ EDÉNY
4,5 literes Bioinox, szűrőfedővel,
minden főzőlappal kompatibilis

GASZTROPONT - AJÁNDÉKOK

10 000
pont



PORCELÁN SÜTŐTÁL

33,5 × 23 × 6 cm

15 000
pont



KELYHES TURMIX

1,5 literes üvegekkel

23 000
pont



AIRFRYER

Digitális érintőképernyő,
9 program, 1800 W teljesítmény

25 000
pont



INDUKCIÓS FŐZŐLAP

7 fokozat, 10-26 cm átmérőjű
edényekhez használható, 2100 W
teljesítmény

28 000
pont



KONYHAI ROBOTGÉP

3,5 literes rozsdamentes acél keverőtál,
3 db keverő tartozékkal

30 000
pont



EDÉNYKÉSZLET

5 db edény fedővel, minden
főzőlappal kompatibilis (a fedő
a fogantyúra helyezhető)

GYERMELYI RECEPTEK

HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

- 500 g Gyermelyi Vita Pasta Spaghetti tészta
- 500 g darált marhahús
- 50 g zsemlemorzsa
- 50 g reszelt parmezán
- 1 db Gyermelyi tojás
- 2 gerezd fokhagyma (aprítva)
- 2 evőkanál friss petrezselyem (aprítva)
- Só, bors ízlés szerint
- 1 teáskanál szárított oregánó
- 2 evőkanál olívaolaj a sütéshez
- 700 g passzírozott paradicsom (passata)
- 1 fej vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál cukor (a savas íz kiegyensúlyozására)
- Só, bors
- 1 marék friss bazsalikom, kapribogyó és olívabogyó

SZICÍLIAI PARADICSOMOS HÚSGOLYÓK SPAGETTIVEL

A tésztát lobogva forró sós vízben al dente-re főzzük, leszűrjük, de egy kevés főzővizet megtartunk. Közben a húst összekeverjük a tojással, zsemlemorzzával, parmezánnal, fokhagymával, petrezselyemmel, oregánóval, sóval és borssal. Diónyi golyókat formázunk belőle. Kevés olívaolajon minden oldalukat lepirítjuk, majd kivesszük (nem kell teljesen átsültniük, mert a szószban főnek majd tovább). Olívaolajon megdinszteljük az apróra vágott hagymát, fokhagymát. Hozzáadjuk a paradicsomszószt, sózzuk-borsozzuk, és teszünk bele egy kevés cukrot. Hagyjuk 10 percig rotyogni, majd beletesszük a húsgolyókat. Fedő alatt, alacsony lángon kb. 20 percig főzzük, hogy a golyók átfőjenek és átvegyék a szósz íztét. A végén friss bazsalikkal, kapribogyóval és olívabogyóval ízesítjük. Ha szükséges a tészta főzőlevéből adhatunk hozzá egy keveset. A spagettit kevés szószba forgatjuk, és a tányérra halmozzuk. Rátesszük a húsgolyókat, és bőségesen kanalazunk rá paradicsomszószt. Szórhatunk rá reszelt parmezánt. Friss bazsalikom, oregánó vagy zsálya levél illik hozzá díszítésnek.



HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

- 500 g Gyermelyi Vita Pasta Penne tészta
- 2 konzerv tonhal (olajban vagy saját levében, kb. 150 g/db)
- 2 dl főzőtejszín (20–30%)
- 1 fej vöröshagyma és póréhagyma (apróra vágva)
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 dl száraz fehérbor (opcionális, de nagyon ajánlott)
- Só, frissen őrölt bors
- 1 teáskanál citromlé
- 1 marék friss petrezselyem (aprítva)
- 100 g olívabogyó (tálaláshoz)

TEJSZÍNES-THONHALAS PENNE

Lobogva forró bő sós vízben a pennét al dente-re főzzük, leszűrjük, és félretesszük egy keveset a főzővízből. Serpenyőben, az olívaolajon megdinszteljük a finomra vágott hagymát, majd hozzáadjuk az aprított fokhagymát. Ráöntjük a bort, és 1–2 perc alatt elpárologtatjuk belőle az alkoholt. Belekeverjük a lecsepegtetett tonhalat, és pár percre átfordítjuk. Hozzáöntjük a tejszínt, sózzuk-borsozzuk, és kevés citromlevet csepegtetünk bele. Pár percre lassan rotogatjuk, hogy besűrűsödjön. A kifőtt pennét a szósszal összekeverjük, ha kell, kevés főzővízzel lazítjuk. Megszórjuk petrezselyemmel, szeletelt olívabogyóval és bazsalikommal tálaljuk.



GYERMELYI RECEPTEK

HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

- 1 kg marhapofa (megtisztítva)
- 2 evőkanál sertészsír vagy olaj
- 150 g füstölt szalonna (kockázva)
- 2 nagy fej vörshagyma (finomra aprítva)
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 2 db paradicsom
- 2 db tv-paprika
- 1,5 dl száraz vörösbor
- kb. 1,5 l marhaalaplé
- Só, bors ízlés szerint
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 1–2 babérlevél

Szalonnás, négyhagymás szarvacska tésztához:

- 500 g 4 tojásos Gyermelyi Szarvacska tészta
- 80 g füstölt szalonna (kockázva)
- 1 fej vörshagyma (apróra vágva)
- 1 szál póréhagyma (karikázva)
- 1 fej lilahagyma (karikázva)
- 3–4 szál újhagyma (ferdén vágva)
- 2 evőkanál vaj
- Só, bors

MARHAPOFA PÖRKÖLT SZALONNÁS, NÉGYHAGYMÁS SZARVACSKÁVAL

A marhapofahúst megtisztítjuk, és nagyobb kockákra vágjuk. A szalonnát zsírjára pirítjuk, majd hozzáadjuk a finomra vágott vörshagymát, és üvegesre pároljuk. Rátesszük az aprított fokhagymát, lehúzzuk a tűzről, megszórjuk fűszerpaprikával, elkeverjük, majd hozzáadjuk a húst, és erős lángon körbepirítjuk. Sózzuk-borsozzuk, őrölt köménnyel ízesítjük. Hozzáadjuk a felaprított paradicsomot és paprikát, majd felöntjük a vörösborral. Amikor az alkohol elpárolog, kb. 2–3 perc alatt, felöntjük annyi alaplével, hogy ellepje. Hozzáadjuk a babérlevelet, lefedjük, és nagyon lassú tűzön (vagy sütőben 150 °C-on) 3–4 órán át főzzük, amíg a hús vajpuha nem lesz. Ha szükséges, a folyadékot pótoljuk. Közben a tésztát lobogva forró sós vízben al dente-re főzzük, és leszűrjük. A szalonnát ropogósra pirítjuk, majd hozzáadjuk a négyféle hagymát: először a vörös- és lilahagymát, kicsit karamellizáljuk, majd a póré- és újhagymát, hogy roppanósak maradjanak. Hozzáadjuk a tésztát, kevés vajjal összeforgatjuk, és sózzuk-borsozzuk ízlés szerint. Majd jöhet a tálalás. Tányérra halmozzuk a hagymás-szalonnás tésztát, mellé bőséges marhapofa pörköltet kanalazunk. Friss petrezselyemmel vagy snidlinggel megszórva, savanyúsággal kínáljuk.



HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

- 1 db sertésszűz (kb. 500–600 g)
- 8–10 szelet bacon
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál mustár
- Só, frissen őrölt bors
- 1 evőkanál olaj (elősütéshez)

Tarhonyarizottóhoz:

- 200 g Gyermelyi 4 tojásos Dörzstarhonya
- 1 evőkanál olívaolaj vagy vaj
- 1 fej vöröshagyma (finomra vágva)
- 100 g zöldborsó
- 150 g színes kaliforniai paprika
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 700 ml forró alaplé (zöldség- vagy húsleves)
- 50 g vaj
- 50 g reszelt parmezán
- Só, bors ízlés szerint

BACONBE TEKERT SERTÉSSZŰZ TARHONYARIZOTTÓVAL

A finomra vágott hagymát vajon vagy olajon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a tarhonyát, és pár percig pirítjuk, amíg aranyszínű lesz, majd hozzáadjuk a zöldségeket, és tovább pirítjuk. Utána levesszük a tűzhelyről, és megszórjuk fűszerpaprikával. Fokozatosan adagoljuk hozzá a forró alaplevet, mindig annyit, amennyit a tarhonya fel tud szívni (mint a rizottónál). Amikor a tarhonya puhára főtt, hozzáadjuk a vajat és a parmezánt, majd ízlés szerint sózzuk-borsozzuk. A húst megtisztítjuk a hártýáktól, majd enyhén sózzuk-borsozzuk. Mustárral vékonyan megkenjük, a fokhagymát apróra vágva rászórjuk. Ezután baconszeletekkel körbetekerjük a húst úgy, hogy teljesen befedje. Serpenyőben, kevés olajon minden oldalát gyorsan körbepirítjuk kb. 1–2 perc oldalanként. Majd sütőpapíros tepsin vagy sütőtálban 180 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük, és 15–20 percig sütjük, amíg a belső hő eléri a 65 °C-ot. Sütés után 5 percig pihentetjük, és csak utána szeleteljük fel. A tarhonyarizottót a tányérba halmozzuk, majd a sertésszüzet ujjnyi szeletekre vágjuk, és ráhelyezzük. Dísízhethetjük friss zöldfűszerekkel vagy csírákkal, és kínálhatunk mellé egy könnyű salátát is.



GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Mi az a Gasztropont?

A Gyermelyi nagy kiszerelésű, ömlesztett tésztaínak csomagolásán és a kartonos kiszerelésű tojásokon szerepelő pontérték. A tészta csomagolás mindegyikén 40 pont, míg a 30-as tálcás tojásos kartonon 80 pont található.

Kik vehetnek részt a pontgyűjtő akcióban?

Az akcióban kizárólag üzemi-, intézményi konyhák, éttermek, cukrászdák és kifőzdék vehetnek részt. Magánszemélyek nem vehetnek részt az akcióban!

Hogyan tudom leadni a pontjaimat?

Postai úton, a 2821 Gyermely, Bajnai út 1. címre, vagy e-mailben a jatek@gyermelyi.hu címre.

Amennyiben e-mailen érkezik az ajándékigény, akkor a pontokat a képviselő kollégáink veszik át az ajándék átadásakor.

Mikor kapom meg az ajándékomat?

Az ajándékigény leadásától számított 80 naptári napon belül.

Hogyan kapom meg az ajándékomat?

Az ajándékot minden esetben képviselő kollégáink viszik ki személyesen az adott intézménybe. Kizárólag az intézményben dolgozó személyek jogosultak az ajándék átvételére, amit lepecsételt átvételi elismervény aláírásával tehetnek meg.

Külföldi intézmény is részt vehet a gyűjtőakcióban?

Nem, az akció kizárólag Magyarország területén érvényes.

Mi van akkor, ha elfelejtettem beváltani a pontjaimat?

A pontokat a következő évi akciókban is be tudja váltani.

Egyszerre igényelhetek több ajándékot is?

Igen, a pontjai értékének megfelelően.

Miért kell megadni az intézmény címét, elérhetőségeit?

Azért, hogy kollégáink zökkenőmentesen ki tudják szállítani az ajándékokat, és hogy a következő évi gyűjtőfüzetünket ki tudjuk postázni az intézménybe.

Karácsonyra szeretném a kollégáimnak ajándékba adni, meddig kell leadnom az igényt?

A 2026. október 16-ig leadott ajándékigényeket legkésőbb december 11-ig eljuttatjuk az intézménybe.

Kérdésem van, hol tehetem fel őket?

A jatek@gyermelyi.hu email címen.

Mikor kapok választ az e-mailemre?

Egy héten belül válaszolunk a megkeresésre.

KITÖLTENDŐ SZELVÉNY

**Kivágandó és visszaküldendő a Gyermelyi Zrt.
2821 Gyermely, Bajnai út 1. postacímre**

A PONTGYŰJTÉS IDŐTARTAMA

2026.03.01.–2027.01.08.

**Az akcióban kizárólag üzemi, intézményi konyhák,
éttermek és kifőzdék vehetnek részt.**

Amennyiben sikeresen összegyűjtötte a Gasztropontokat
a kiszemelt ajándéokra, igényét e-mailben is jelezheti
a jatek@gyermelyi.hu címen!



Egység neve:

Vezető neve:

Visszaküldő neve, beosztása:

Egység címe:

Egység telefonszáma:

E-mail:

Igényelt ajándék:

A pontgyűjtő akció résztvevői a Gasztropontok beküldésével hozzájárulnak, hogy adataik a szervező nyilvántartásába kerüljenek, és azokat a szervezők saját marketingtevékenységük céljából a jövőben felhasználhassák. Ha Ön ezt nem szeretné, azt kérjük, írásban jelezze.

A pontgyűjtő füzetben feltüntetett ajándékok a készlet erejéig állnak rendelkezésre. A készlet kifogyása után a megjelölt ajándékoktól eltérő típusú, formájú, márkájú ajándékok kerülhetnek kiosztásra. A nyeremények készpénzre nem válthatók. Jogi út kizárva.

A Gyermelyi Zrt. és a velük kapcsolatban álló nagykereskedelmi cégek és azok dolgozói,
valamint azok hozzátartozói nem vehetnek részt a pontgyűjtő akcióban.



Gyermelyi Zrt., 2821 Gyermely, Bajnai út 1.

E-mail: jatek@gyermelyi.hu

www.gyermelyi.hu

