



Orosháza és Térsége Gazdakör

Székhely: 5900 Orosháza, Pacsirta utca 8.
Levelezési cím: 5900 Orosháza, Luther utca 31.
Telefon: 30/598-2398
Honlap cím: <http://www.magyargazdak.hu>,
E-mail cím: gazdakoriroda@orosnet.hu



MELLÉKLET

Gondolatok a pálinka palackozásáról...

Hazánkban a pálinkafőzés a 16. századig nyúlik vissza. Hungarikumként tartjuk számon a megfelelő módon főzött változatait.

A főzés sokáig csak a nagy szeszfőzdék kuriózuma volt, azonban a 2003-as törvényi szabályozás lehetővé teszi, hogy az előírások betartása mellett otthon is legálisan lehessen pálinkát készíteni.

A pálinka hagyományos magyar gyümölcs párlat, amely kizárólag erjesztett gyümölcscefre lepárlásával készül. A pálinka és bizonyos helyi változatok európai uniós eredetvédelmet élveznek. A pálinka elnevezést csak Magyarországon és négy osztrák tartományban használhatják.

A kiváló pálinka megérdemli a megfelelő megjelenést. Palackozást követően a megfelelő és esztétikus címke teszi teljessé a házi készítésű pálinka élményét, és emeli a pálinka színvonalát az egyedi címkével, nyakcímkével ellátott palackozás.

Míg évekkel ezelőtt a prémium megjelenésű pálinka címkék készítése csak a nagyfőzdék kiváltsága volt, addig napjainkban már a magánfőzők is meg tudják választani megfelelő címkét.

A címke része a marketingnek, elengedhetetlen eszköze, valamint a pálinka csomagolásának fontos díszítő eleme.

A minőségi hazai pálinka megérdemli a minőségi megjelenést és esztétikussá teszik azt.

Egy jó minőségű pálinka megfelelő csomagolással és mutatós címkével kiváló kommunikációt biztosít a fogyasztó számára, ami egyben tükrözi a palack tartalmának kiválóságát is.

Elegáns megjelenésű és tradicionális pálinkásüveg hosszú nyakú vagy magyaros kinézetű 0,35; 0,5 l üvegek.

Dombornyomott, dekoratív, az üveg alján PÁLINKA felirat található, az üveg nyakán díszgyűrű.