



termékkatalógus

2026



Reggeli Box

Tartalma:

Füstölt fűrjtójas olívaolajban (6db/üveg)	1db
Házi kence	106ml
Friss zöldségek	40dkg
Parenycia /Barát sajtműhely/	15dkg
Mini császárszemle	4db
Mangalica sonka, kolbász	
szalonna válogatás	20dkg
Gyökérkenyér (30dkg/db)	1db
Házi szörp	2dl
Bükk Aqua ásványvíz (mentes vagy savas)	1,5l

12 000 Ft

Reggeli bokszt rendelés menete:

A rendelés minden esetben telefonon történik a 06-70-325-4044 telefonszámon. Amennyiben rendelésed 17:00 óráig leadod, már a következő napon kiszállítjuk. Reggel 6:00-8:00 között történik a szállítás. Ha a vendégháznál van reggeli box tároló, akkor előreutalással kérjük a számlát rendezni. Mire felkeltek a reggelitek már ott fog várni benneteket tárolóban. Ha nincs a vendégháznál reggeli box tároló, akkor a rendelésedet csak személyesen tudod átvenni, ez esetben készpénzzel vagy bankkártyával tudsz fizetni. Kérjük a faládát és az üres üvegeket a tárolóba visszahelyezni vagy elutazás után a szálláson hagyni.



4 főre



nyersen



sütve



pirítással

csupasziv fűjesztet
kertészet

THB Mangalica



Szalonnasütő Batyu

Tartalma:

4db nyárs kész füstölt mangalica

csemege szalonna ~80dkg

Paradicsom ~30dkg

Paprika ~20dkg

Újhagyma 5szál

Házi szörp 0,5l

Gyökér kenyér (30dkg/db) 2db

10 000 Ft

Rendelés menete:

A rendelés minden esetben telefonon történik a 06-70-325-4044 telefonszámon.

A rendelés kiszállítását telefonon előre egyeztetjük.

A termékek egy vászon táskában kerülnek a vásárlóhoz, melyet az ár már tartalmaz.

A fizetés történhet előre utalással, illetve személyes átvételkor bankkártyával vagy készpénzzel.



4 főre



nyersen



sütve



pírtóssal

csupaszív túrjészet
berteszet

házi mangalicarúd

Kislakoma Láda

Tartalma:

Füstölt Mangalica	
Csemegezalonna	~15dkg
Csípős, csemege kolbász	~15dkg
Paprikás szalonna	~15dkg
Kolozsvári szalonna	~15dkg
Sonka	~10dkg
Házi szörp 0,5l	1db
Házi kence 106ml	2db
Lilahagyma lekvár 106ml	1db

14 000 Ft

Rendelés menete:

A rendelés minden esetben telefonon történik a 06-70-325-4044 telefonszámon.

A rendelés kiszállítását telefonon előre egyeztetjük.

Kislakoma láda vásárlása esetén a termékek igényes faládában kerülnek a vásárlóhoz, melyet az ár már tartalmaz.

A fizetés történhet előre utalással, illetve személyes átvételkor bankkártyával vagy készpénzzel.



4 főre



nyersen



sültve



pirítottal





Nagylakoma Láda

Tartalma:

Füstölt Mangalica	
Csemege szalonna	~20dkg
Csípős, csemege kolbász	~20dkg
Paprikás szalonna	~20dkg
Kolozsvári szalonna	~20dkg
Sonka	~15dkg
Házi szörp 0,5l	1db
Házi kence 106ml	2db
Lilahagyma lekvár 106ml	1db
Füstölt Fürjtojás (olivaolajban 12db/üveg)	1db

18 000 Ft

Rendelés menete:

A rendelés minden esetben telefonon történik a 06-70-325-4044 telefonszámon.

A rendelés kiszállítását telefonon előre egyeztetjük.

Nagylakoma láda vásárlása esetén a termékek igényes faládában kerülnek a vásárlóhoz, melyet az ár már tartalmaz.

Előreutalással kérjük a számlát rendezni, személyesen készpénzzel vagy bankkártyával tudsz fizetni.



4 főre



nyersen



sütve



pírtóssal

2023-ban alapítottuk meg fürjészetünket és kertészetünket, hogy közvetlenül a természetből származó, minőségi alapanyagokkal készíthessünk ízletes és egészséges termékeket vásárlóinknak. Gazdaságunkat párommal működtetjük, sokféle terméket készítünk: a friss fürjtojástól a házi zöldségkrémeken át a konyhakész fürjtermékekig, mindig a minőségre és a fenntarthatóságra fókuszálva.

Szakmai utam során 2008–2013 között Németországban fejlesztettem tudásomat, majd 2014–2018 között Angliában, a világhírű séf, Bill Granger éttermében kamatoztattam tapasztalataimat. Hazatérve 2021 őszéig a noszvaji Nomád Hotel konyhafőnökeként dolgoztam, mely a Stílusos Vidéki Szállodák alapító tagja. Ezt követően Dr. Csernus Imre éttermének, a Csendülőnek konyháját vezettem. Munkám során egyre erősebben éreztem, mekkora igény van a kistermelői élelmiszerekre, a természetes ízekre és a valódi minőségre.

Ez a felismerés vezérelt abban, hogy konyhavezetőből kistermelővé váljak és megalapítsuk a Csupaszív Fürjészetet. Fürjtojásainkat és fürjtermékeinket fenntartható módon, a környezetet és vásárlóink igényeit szem előtt tartva készítjük: Komposztáljuk a trágyát, kertünk terményeiből szörpöket és chutney-kat készítünk, üvegeink és tárolóink pedig visszaválthatóak. Jelenleg zöldségkrémek piaci bevezetésére készülünk.

2025-ben első helyezést értünk el az Agroturizmus Étele versenyen, ahol lehetőségünk nyílt bemutatni a fürjhúsból és fürjtojásból készült sokszínűségeket. Legnagyobb megtiszteltetésünkre Sakura-díjjal is elismertek bennünket, mint a helyi értékeket magas minőségben képviselő kistermelőt.

Terveink között szerepel a Csupaszív Fürjészet Falusi Vendégasztalának megnyitása 2026 májusában, ahol tavasztól őszig 6–12 fős csoportoknak mutathatjuk majd be a fürjhúsból, fürjtojásból és kertünk zöldségeiből, gyümölcseiből készült ételeinket, italainkat. Célunk, hogy Vendégeink feldolgozóipartól mentes, különleges és ízletes fogásokat kóstolhassanak közvetlenül a termelőtől, valódi élményt nyújtva ezáltal mindazoknak, akik az igazi ízeket keresik.



Gazdaságunk több mint egy évtizede foglalkozik háztáji sertéstenyésztéssel és -húsfeldolgozással. A Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete által akkreditált génmegőrző-állományt tartunk fenn, 5 hektárnyi termőfölddel rendelkezünk, ennek termény-hozamából biztosítjuk az állatok ellátását.

A mangalica állomány klasszikus ridegtartásban nevelkedik, az általunk megtermelt takarmányt fogyasztja, folyamatos állatorvosi felügyelet és állatjóléti ellenőrzések mellett. Ezek garantálják a kimagasló húsminőséget.

Kézműves termékeinket saját húsfeldolgozóinkban készítjük hagyományos módon, ízfokozók, tartósítószer és nitrít nélkül, majd házi füstölőben tartósítjuk azokat. Tamás, a gazda, tervező-grafikusból vált mangalicatenyésztővé, aki a farmon berendezett asztalosműhelyben tömörfa ajándékkosarakat, díszdobozokat is készít. Összekapcsolva a két kézműves tevékenységet, a mangalica füstölt válogatásokat gyönyörű tömörfa díszdobozokba helyezzük, és gasztroajándékként kínáljuk személyre szabott feliratozással.

Falusi vendégasztal szolgáltatást is nyújtunk magyarok és külföldiek számára, farmos csapatépítővel vagy családi rendezvénnyel egybekötve.

Hatalmas motivációt ad, hogy tevékenységeinket szakmai díjakkal is jutalmazták: 2025-ben SAKURA-díjat és SVÉT-termékdíjat vehettünk át, megkaptuk az Év Hagyományörző Vidéki Vállalkozása díjat mikrovállalkozás-kategóriában, emellett II. helyezést értünk el az Agroturizmus étele versenyen. Büszkék vagyunk rá, hogy a mangalica, mint kiemelkedő minőségű magyar alapanyag, ilyen formában is megmutathatta értékeit.

Célunk, hogy minél több család asztalára eljuttassuk a magyaros, mangalicás életérzést, elegáns formában.



elérhetőségek



&



Részletekkel kapcsolatban keressenek bennünket elérhetőségeink bármelyikén.



kapcsolattartó: Simon János Krisztián

06 70 325 40 44

csupaszivfurjeszet@gmail.com



kapcsolattartó: Hornyák-Bertalan Fanni

06 20 335 44 60

hbmangalicafarm@gmail.com

csupaszivfurjeszet



HBmangalicaFarm

csupaszivfurjeszet@gmail.com



hbmangalicafarm@gmail.com

<https://www.csupaszivfurjeszet.hu>



<https://hbmangalicafarm.hu>

+36 70 325 40 44



+36 20 335 44 60



HBmangalicaFarm

csupaszivfurjeszet



HBmangalicaFarm

Céges megrendeléseket is örömmel fogadunk. Nagy mennyiség esetén kedvezményt biztosítunk. A katalógustól árban és méretben eltérő díszdobozokat is tudunk készíteni a megrendelő igényei alapján.

Reggeli box

Házi kencéink változatos ízvilágban készülnek, a rendelés során az aktuálisan elérhető kínálatból választhatók.

A termékek kézműves faládában kerülnek átadásra, amely nem része az alapárnak, külön megvásárolható 4 000 Ft-os áron.

Rendelésfelvétel:

Bogács környéke, Simon János Krisztián
+36 70 325 40 44

Szerencs környéke, Hornyák-Bertalan Fanni, hbmangalicafarm@gmail.com
+36 20 335 44 60