**A Magyar Rapszódia desszert család**

A Magyar Rapszódia desszert család egy kézműves bonbon különlegesség Liszt Ferenc emlékére. Hozzáértők szerint a bon-bon készítés a cukrászat csúcsa. A keserű és az édes íz harmóniájának megteremtése nagy feladat minden mester számára. Ötletesség, fantázia, alapanyagok ismerete valamint a megfelelő technológiai sorrend kialakítása és maradéktalan követése kell hozzá. Szakértők azt mondják, minden kézi gyártású bonbon egy remekmű, amit nem szabad egy napon említeni a sorozatban készített gyári termékekkel. A bonbont fogyasztáskor élvezni kell, mint minden jót az életben, gyönyörködni formájában – memorizálni illatát – apró falatokkal kóstolgatni. A töltelékből kitárulkozó ízvilágot felfedezni csodás, rabul ejtő dolog, hiszen a meglepetés nem a formában, hanem a tartalommal együtt az összhatásban rejlik.
A kézműves bonbon valódi csokoládéból, a legfinomabb és legjobb alapanyagokból készül. Nem tartalmaz vegyi konzerválószert, sem más növényi zsiradékot, csak nemes kakaóvajat.

A **Magyar Rapszódia** megfelel ezeknek az elvárásoknak.
Ez a bonbon azért készült, hogy a Magyarországra és külföldre látogató magyar turisták ne más országban készült édességet vigyenek ajándékba a családtagjaiknak, barátaiknak, ismerőseiknek.

**A termék**

Kis szériában, kézműves módszerekkel előállított különlegesség. A valódi csokoládéburok a magyar táj jellegzetes gyümölcsei /kajszibarack - kékszilva - szőlő - vadmeggy/ a kitűnő dió és méz valamint a pálinka ad utolérhetetlen - minden más terméktől különböző ízhatást és felejthetetlen élményt. A fogyasztóját rabul ejti az ízek fantasztikus harmóniája, rapszodikus változása.

**Csomagolás**

A kézi gyártásnak és a kifinomult színeknek köszönhetően a visszafogottság és elegancia jellemzi. A láthatóan minőségi anyagok és a kivitelezés a magas minőséget kívánja hangsúlyozni. Karton csomagolóanyagainkat Magyarországon rehabilitációs intézetekkel gyártatjuk!

**Kiszerelés változatai:**

* Karton díszdoboz
* Karton díszdoboz Magyarország miniCD-vel
* Exkluzív porcelán Bonbonier - csak a termék számára készíti a Zsolnay Manufaktúra
* Kínáló doboz

**Gábor Sándor elismerései és díjai:**

**Gasztronómiai Világkupa, Luxemburg, két világbajnoki ezüstérem megszerzése 2006-ban. Magyar Cukrász Ipartestület Aranykoszorús Mester Díj megszerzése 2010-ben. World Star Díj, Barcelona 2013. Prima Díj, Év Vállalkozója Díj megszerzése, 2013, Szekszárd a Város Díszjelvényével tüntette ki a város Gábor Sándor dombóvári cukrászmestert, aki a "Magyar Rapszódia" nevű bonbon különlegesség szülőatyja.**

**Díjak:**

* **Kiváló Magyar Élelmiszer (Budapest, 2008)**
* **Premium Hungaricum (Budapest, 2009)**
* **Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny Oklevele (Budapest, 2009)**
* **TMKIK NÍVÓDÍJ (Szekszárd, 2009)**
* **Dél-Dunántúli Regionális Innovációs Ügynökség Oklevele (Pécs, 2009)**
* **Magyar Termék Nagydíj (2010)**
* **Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny Különdíj (Budapest, 2011)**
* **OMÉK Élelmiszerdíj (Budapest, 2011)**
* **Diplomáciai Ajándék elismerés EU elnökség kapcsán (Budapest, 2011)**
* **Magyar Ízek Kereskedelmi Szövetség Év Termelője Díj (Gödöllő, 2013)**
* **Kézműves Magyar Remek Díj (Budapest, 2013)**

*Magyarországra jellemző gyümölcsökből és anyagokból, bejegyzett oltalommal védett termék. A feldolgozás során magas minőségű, egyedi termék keletkezik, így a kitűnő alapanyagok Magyarországon kerülnek feldolgozásra és egy magasra pozícionált termék-ként kerülnek a fogyasztókhoz. A töltelék összetétele egyedi receptúra alapján készül, semmi máshoz nem hasonlítható, a Cukrász Szakirodalom előtt is ismeretlen (bejegyzett oltalommal védett). Készítésénél kézműves módszerek kerülnek alkalmazásra a termék és a csomagolás terén is, ezáltal sikerei folytán plusz munka lehetőséget biztosíthat. Nevében Magyarországra fókuszál, íz hatása a kitűnő alapanyagok miatt és a gondos kézi gyártásnak köszönhetően Magyarország presztízsét növeli.*

