



desde 1994

Empório Húngaro

Bebidas e Alimentos Finos
Importados da Hungria
agosto 2012



(11) 5181-6298
ou 2597-0881

2a feira - 6a feira:
9:00 às 19:00

sábado:
10:00 às 14:00



Entrega gratuita para pedidos acima de
R\$ 150,00 na cidade de São Paulo.

Demais cidades: consultar frete.

Rua da Paz, 956
04713-001 São Paulo - SP
contato@emporiohungaro.com.br

de-
R\$ 29,00
por
R\$ 20,00



Royal Tradition Cabernet

Kékfrankos

750 ml - 13,5% - 2008

 Cabernet Sauvignon e Kékfrankos

VINHO TINTO SECO

A tradicional Cabernet Sauvignon encontrou em Mátra uma parceira (Kékfrankos) ideal para um vinho tinto leve com taninos redondos. Recomendada-se para um happy hour com amigos ou para acompanhar massas, carnes vermelhas, carne de porco e de frango.

produtor: **Bárdos & Fia**

região:

preço: ~~R\$ 29,00~~

código: VTSE066

Mátra

de-
R\$ 35,00
por
R\$ 25,00



Vesztergombi Blue Frank

750 ml - 12,5% - 2008

 Kékfrankos, Pinot Noir, Merlot e Cabernet Sauvignon

VINHO TINTO SECO

Um vinho com taninos maduros, aromático e leve. Ideal para acompanhar assados, queijos leves, massas com molho vermelho.

produtor: **Vesztergombi**

região:

preço: ~~R\$ 35,00~~

código: VTSE067

Szekszárd

de-
R\$ 50,00
por
R\$ 38,00



György Villa Merlot

750 ml - 13,00% - 2007

 Merlot

VINHO TINTO SECO

Vinho tinto de cor rubi profundo. Seus aromas lembram frutos maduros e especiarias doces. O sabor é dominado por sua vivacidade e juventude, com ácidos equilibrados que dão frescor ao vinho. Aveludado, ricamente texturizado, para aqueles que apreciam um sabor frutado no vinho.

produtor: **György Villa Kft**

região:

preço: ~~R\$ 50,00~~

código: VTSE005

Villány

de-
R\$ 65,00
por
R\$ 48,00



Vesztergombi Kadarka

750 ml - 13,00% - 2008

 Kadarka

VINHO TINTO SECO

Kadarka é um vinho leve com taninos rústicos. Ideal para acompanhar carnes temperadas e, principalmente, massas. Abrí-lo 1 hora antes de servir.

produtor: **Vesztergombi**

região:

preço: ~~R\$ 65,00~~

código: VTSE040

Szekszárd



Vesztergombi Shiraz

750 ml - 13,50% - 2008

 Shiraz

VINHO TINTO SECO

Um shiraz autêntico, bom corpo, frutado e complexo. Acompanha bem carnes e assados. Servir à 15-16 °C. Abrí-lo 1 hora antes de servi-lo.

produtor: **Vesztergombi**

região:

preço: ~~R\$ 65,00~~

código: VTSE054

Szekszárd

Vesztergombi

A família Vesztergombi produz uvas desde 1700. O pioneiro da família, György Vesztergombi foi o primeiro magistrado eleito com a responsabilidade de cuidar do vinho da região, um título de grande importância na época. A profissão de vinicultor foi transmitida de pai para filho. Atualmente, Ferenc Vesztergombi e seu filho Csába cuida da vinícola. Ferenc foi eleito em 1993 o enólogo do ano na Hungria.

A vinícola Vesztergombi cultiva 30 hectares de terra na região de Szekszárd. Produz variedades internacionais, no entanto, presta especial atenção às castas locais, como Kadarka, Kékfrankos e o famoso Bikavér.

vinhos tintos



St. István Egri

Bikavér

750 ml - 12,00% - 2008

 Kékfrankos, Cabernet, Merlot, Zweigelt

VINHO TINTO SECO

Antes de Tokaj, Eger era a região vinícola húngara mais famosa. Esse vinho retoma a fama, de forma rústica e tradicional.

preço: R\$ 29,00 código: VTSE014



St. István

Cab. Sauvignon

750 ml - 12,50% - 2008

 Cabernet Sauvignon

VINHO TINTO SECO

Cor rubi e aromas picantes, na boca é aveludado e frutado. Ideal para servir à 16-17°C com pratos húngaros e carnes temperadas.

preço: R\$ 29,00 código: VTSE028



Vesztergombi

Kékfrankos

750 ml - 13,00% - 2008

 Kékfrankos

VINHO TINTO SECO

Um vinho elegante, frutado e com aromas florais, lembrando violeta. Envelheceu por 8 meses em barricas de carvalho. Abri-lo 1 hora antes de servi-lo.

preço: R\$ 38,00 código: VTSE002



de
R\$ 38,00
por
R\$ 25,00



Egri Blauburger

750 ml - 13,00% - 2008

 Blauburger

VINHO TINTO SECO

Blauburger é um vinho leve, equilibrado e taninos suaves. Ideal para acompanhar uma boa conversa, queijos e pratos leves.

preço: R\$ 38,00 código: VTSE063



Egri Bikavér

Thummerer

750 ml - 13,50% - 2007

 40% kékfrankos, 20% cabernet sauvignon, 15% merlot, 15% cabernet franc e 10% blauburger.

Envelhecido por 18 meses em barricas de carvalho novas e usadas e mais 6 meses em garrafa. Bom para carnes e assados.

preço: R\$ 48,00 código: VTSE058



György Villa

Cabernet

750 ml - 13,00% - 2007

 Cabernet Sauvignon

VINHO TINTO SECO

Um vinho macio e taninos redondos. Consumir à 15-17°C com pratos húngaros, carneiro, cordeiro, carnes vermelhas e queijos fortes.

preço: R\$ 50,00 código: VTSE004





vinhos tintos



Kemendy Cuvée

750 ml - 13,50% - 2005

 Cabernet Sauvignon e Pinot Noir

VINHO TINTO SECO

Pázmándi situa-se na melhor região de Etyek-Buda. Um vinho encorpado e equilibrado, ideal para carnes vermelhas e assados.

produtor: György Villa Kft

região:

preço: R\$ 50,00

código: VTSE021

Etyek-Buda



Vesztergombi Bikavér

750 ml - 13,5% - 2007

 Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot e Kadarka

VINHO TINTO SECO

Envelhecido em barricas de carvalho por 12 meses. Ideal para acompanhar carnes vermelhas. Abri-lo 1 hora antes de servi-lo.

produtor: Vesztergombi

região:

preço: R\$ 65,00

código: VTSE001

Szekszárd



Kemendy Privatus

750 ml - 14,00% - 2003

 Cabernet Sauvignon

VINHO TINTO SECO

Aromas intensos, ricos e picantes. Um vinho complexo, com um fino frescor e taninos maduros. Ideal para acompanhar carnes.

produtor: György Villa Kft

região:

preço: R\$ 50,00

código: VTSE055

Etyek-Buda



Vesztergombi Kékfrankos Barrique

750 ml - 13,00% - 2008

 Kékfrankos

VINHO TINTO SECO

Reserva especial. Produzido apenas em excepcionais safras, unindo as melhores características da Kékfrankos. Abri-lo 1 hora antes de servi-lo.

produtor: Vesztergombi

região:

preço: R\$ 65,00

código:

Szekszárd





vinhos tintos



Vesztergombi Csaba

750 ml - 14,00% - 2006

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

VINHO TINTO SECO

Um clássico corte bordalês, encorpado, bem estruturado e complexo, com notas de tabaco, e taninos redondos. Abrí-lo 1 hora antes de servir

produtor: **Vesztergombi**

região:

preço: R\$ 100,00 código: VTSE038

Szekszárd

Degustação deste vinho pela Revista da Adega:

“A grande surpresa da noite foi o Csaba Cuvée 2003 Reserva, do produtor Vesztergombi, da região de Szekszard. É um vinho de coloração rubi profunda, com aromas intensos de chocolate, especiarias. Só é feito em anos onde a produção da uvas é de muito boa qualidade, e passa 24 meses envelhecendo em pequenos barris de carvalho. Todo esse cuidado tem seu preço.”

3/Abril/2008 - Por Sílvia Mascella Rosa



Kopar

750 ml - 15,00% - 2007

 Cabernet Franc 52%, Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 2%

VINHO TINTO SECO

Um ícone de Villány. Esse vinho merece ser classificado entre os melhores de Bordeaux, Toscana e Napa. Estruturado, encorpado, com aromas de cassis, rosas secas, cedro e até fumaça de charuto. Os taninos são abundantes e perfeitamente maduros. Consumir agora

produtor: **Attila Gere**

região:

preço: R\$ 230,00 código: VTSE057

Villány

Kopar tornou-se famoso entre críticos depois de uma matéria na respeitada revista WineSpectator:

A Wine Collectors' Shoot-Out Posted: December 29, 2004

(..) James Orr, a screenwriter in Los Angeles who's also a serious wine collector, invited me to a "gunslinger" wine dinner at Campanile restaurant. Ten of his buddies would each bring a bottle to share. All the wines would be served blind.

The group's top wine of the evening was No. 9, which turned out to be the 1999 Martinelli Hop Barn Syrah. It was also my favorite. (I didn't tell anyone that I thought it was Spanish!) "My" wine was a voluptuous 2002 Marquis Philips Shiraz; it came second in the voting. The big surprise of the evening, however, was No. 10. It was a 2000 Gere Attila Kopar Cuvee, a Bordeaux blend from Hungary. I had never heard of it, much less tasted it. When a Hungarian red beats Pétrus in a blind tasting, you know the world of wine is a gunslinger's paradise.



espumante brut



Hungaria Grande Cuvée

750 ml - 11,5%

 Chardonnay, Pinot Noir e Riesling

Um elegante e harmonioso espumante seco elaborado a partir dos vinhos Chardonnay, Pinot Noir e Riesling, com um excelente custo/benefício. Fermentado por 18 meses na garrafa, apresenta aromas de frutas secas, lembrando maçã, pêra, e um final mineral.

Premiações:

prata - Sélection Mondiales des Vins Canada 08
bronze - Florida International Wine Challenge 07
commended - International Wine Challenge, London - 2006
bronze - Les Citadelles du Vin, France - 2006
prata - Mundus Vini Internationale Weinakademie, Deutschland - 2006
prata - III. Effervescents du Monde, Dijon, France - 2006
prata - Concours Mondial de Bruxelles 06
commented - Decanter 05

produtor: **Törley Pezsgöincész**

preço: ~~R\$ 50,00~~ código: VES012

de
~~R\$ 50,00~~
por
R\$ 40,00



espumantes



Törley Charmant

Doux

200 ml - 11,0%

É um dos mais famosos vinhos espumantes húngaros, elaborado pelo "Méthode Charmat". Ideal para acompanhar sobremesas à base de frutas ou como aperitivo.

produtor: **Törley Pezsgőpincész**

preço: ~~R\$ 18,00~~ código: **VES009**



Hungaria

Extra Dry

200 ml - 11,5%

Chardonnay

Os vinhos de base são cuidadosamente selecionados e a segunda fermentação na garrafa lhe proporciona o sabor seco, delicado e de qualidade.

produtor: **Törley Pezsgőpincész**

preço: **R\$ 18,00** código: **VES010**

ESGOTADO



Törley

Demi-Sec

750 ml - 11,5%

Chardonnay, Pinot Noir, Rajnai Rizling e Királyleányka

Um espumante demi-sec de cor dourada, elegante, com bouquet de pêsego e limão, sabor fresco e harmonioso.

produtor: **Törley Pezsgőpincész**

preço: **R\$ 45,00** código: **VES001**



Törley

Dry-Sec

750 ml - 11,5%

Chardonnay, Pinot Noir, Rajnai Rizling e Királyleányka

Um elegante espumante seco com bouquet cítrico intenso, um sabor levemente frutado e com um frescor na boca.

produtor: **Törley Pezsgőpincész**

preço: **R\$ 45,00** código: **VES002**



Claudius Caesar

Extra-Dry

750 ml - 12,0%

Olaszrizling, Rajnai Rizling e Chardonnay

Excelente espumante elaborado por um prolongado processo de fermentação. Escolha perfeita para apreciadores de espumantes secos

produtor: **Cavern Drinks**

preço: **R\$ 45,00** código: **VES003**



Voilá

Szamóca

750 ml - 6,5%

NOVIDADE: a secreta fórmula de Voilá nos apresenta mais uma nova experiência de sabores: o frescor do morango selvagem!

produtor: **Törley Pezsgőpincész**

preço: **R\$ 38,00** código: **VES026**



Voilá

Pêssego

750 ml - 6,5%

Um espumante especial, que combina harmoniosamente a elegância do espumante e o sabor fresco da fruta.

produtor: **Walton Kft**

preço: **R\$ 38,00** código: **VES007**



Törley

Tokaji Doux

750 ml - 11%

Furmint

As bolhas são finas e elegantes. O sabor é único, lembrando uva passa, damasco e frutas cítricas. Recomendado para consumir com pratos de frutas e sobremesas leves.

produtor: **Törley Pezsgőpincész**

preço: **R\$ 45,00** código: **VES006**





Szamorodni

“Szamorodni” significa “como nasceu”, em Polonês.

Para produzir um ‘Szamorodni’, os cachos de uvas selecionados para a fermentação possuem uvas parcialmente Botrytizadas. Ou seja, são fermentadas como nasceram.

Esse é um raro Tokaji Szamorodni porque é seco. Um vinho que realça o sabor de entradas ou pratos.



Szamorodni

500 ml - 12,5% - 2007



Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI SECO

Ideal para acompanhar aperitivos (presunto parma) e pratos (assados, carneiro, pratos húngaros com carne de porco, carnes de caça leves).

produtor: Tokaj Kereskedőház

região:

preço: R\$ 72,00

código: TOSE003

Tokaj





vinhos brancos

de
R\$ 26,00
por
R\$ 19,00



Egri Olaszrizling

750 ml - 12,00%



VINHO BRANCO SECO

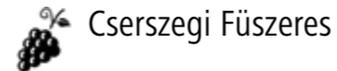
Este é um harmônico vinho branco, aromatizado e agradável. O sabor lembra amêndoa amarga, que é típico deste tipo de vinho

preço: ~~R\$ 26,00~~ código: VBSE007



Cserzegi Fűszeres

750 ml - 11,50% - 2010



VINHO BRANCO SECO

Servir à 12-14 °C com carnes brancas, massas recheadas com peixes e pratos finalizados com molhos agridoces.

preço: ~~R\$ 29,00~~ código: VBSE019

de
R\$ 29,00
por
R\$ 22,00



Balatoni Irsai Olivér

750 ml - 11,0% - 2011



VINHO BRANCO SECO

Um vinho com elegantes aromas, leve e equilibrado. Acompanha bem peixes leves e frutos do mar.

preço: ~~R\$ 29,00~~ código: VBSE022



St. István Chardonnay

750 ml - 12,5% - 2011



VINHO BRANCO SECO

Etyek-Buda é uma região com condições perfeitas para a Chardonnay. Recomenda-se este vinho para acompanhar saladas e carnes brancas.

preço: ~~R\$ 29,00~~ código: VBSE013





vinhos brancos



St. István Blanc

750 ml - 12,00% - 2010

 Sauvignon Blanc

VINHO BRANCO SECO

Sauvignon Blanc cresceu nos vinhedos de Etyek, com aromas herbais e corpo equilibrado. Acompanha bem frango e peixe, entre 10-12°C.

preço: **R\$ 29,00** código: **VBSE014**



St. István Irsai Olivér

750 ml - 11,00% - 2011

 Irsai Olivér

VINHO BRANCO SECO

Acompanha bem saladas com limão e azeite e pratos leves (frango e peixe). Servir entre 12°C a 16°C.

preço: **R\$ 29,00** código: **VBSE015**



Badacsonyi Kéknyelű

750ml - 11,00% - 2011

 Kéknyelű

VINHO BRANCO SECO

Um vinho branco seco encorpado e equilibrado. Ideal para acompanhar carnes brancas e frutos do mar.

preço: **R\$ 35,00** código: **VBSE023**



de
R\$ 45,00
por
R\$ 38,00



György Villa Sauvignon Blanc

750 ml - 12,00% - 2010

 Sauvignon Blanc

VINHO BRANCO SECO

Proveniente dos vinhedos de Etyek, possui aromas picantes e ricos, sabores leves e baixa acidez.

preço: **R\$ 48,00** código: **VBSE009**



Pinot Blanc

750 ml - 12,50% - 2009

 Pinot Blanc

VINHO BRANCO SECO

Um vinho discretamente perfumado, encorpado e muito harmonioso. Ideal para acompanhar ostras e frutos do mar.

preço: **R\$ 45,00** código: **VBSE004**



vinhos brancos



Mátrai Chardonnay Barrique

750 ml - 13,00% - 2011



VINHO BRANCO SECO

O amadurecimento de 10 meses em barricas de carvalho lhe confere um toque de baunilha e um harmonioso sabor.

preço: R\$ 48,00 código: VBSE001



Mátrai Irsai Olivér

750 ml - 12,00% - 2011



VINHO BRANCO SECO

Proveniente de vinhedo único, Manósi Dülö, esse vinho é produzido a partir de uvas viníferas Irsai Olivér, frescas, frutadas e perfumadas.

preço: R\$ 48,00 código: VBSE020



Debrői Hárslevelü

750 ml - 12,00% - 2011



VINHO BRANCO MEIO SUAVE

Hárslevelü é uma uva com aromas discretos. Acompanha bem pratos leves com saladas, massas e carnes brancas.

preço: R\$ 26,00 código: VBMSU009



Egri Királyleányka Ostoros

750 ml - 10,50% -



VINHO BRANCO MEIO SUAVE

O vinho é frutado, com discretos aromas florais. Recomendado servi-lo à 12°C com sobremesas.

preço: R\$ 26,00 código: VBMSU012



Cserzezi Fűszeres

750 ml - 11% - 2011



VINHO BRANCO MEIO SUAVE

Os aromas desse vinho encantam todos. Ideal para acompanhar massas com frutos do mar, pratos leves como peixes ou frango.

preço: R\$ 29,00 código: VBMSU007



Kárpátok Gyöngye

500 ml - 11,00% - 2004



VINHO BRANCO MEIO SUAVE

Um vinho leve e agradável. Acompanha bem carnes brancas, aves e peixes. Servir entre 12 - 14 °C.

preço: R\$ 28,00 código: VBMSU006

ESGOTADO



vinhos brancos

de
R\$ 29,00
por
R\$ 22,00



St. Stephan Tokaji Furmint

750 ml - 11,50% - 2010



VINHO BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

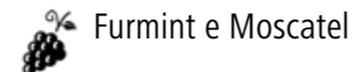
O vinho apresenta-se de forma leve, aromática e meio-suave. Ideal para acompanhar saladas, entradas e pratos leves.

preço: R\$ 29,00 código: TOMS010



Tokaji Aranyfürt Cuvée

750 ml - 11,00% - 2010



BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

A acidez característica da Furmint se equilibra com a doçura da Moscatel. Um vinho levemente doce com agradável frescor.

preço: R\$ 35,00 código: TOMS001



Tokaji Hárslevelü

750 ml - 11,00% - 2010



BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

Vinho com acidez elegante e aromas florais, lembrando flor de tília. Ideal para acompanhar bolos secos e sobremesas leves.

preço: R\$ 45,00 código: TOMS003



Tokaji Ó Furmint

750 ml - 11,50% - 2008



BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

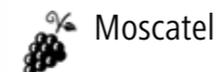
Aromas com sinais discretos de oxidação e de frutas secas, como damasco. Ideal para acompanhar doces e sobremesas à base de amêndoas.

preço: R\$ 45,00 código: TOMS006



Tokaji Sárgamuskotály

750 ml - 10,50% - 2011



BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

Vinho com passagem em pequenas barricas de carvalho. Acompanha bem bolos, tortas e salada de frutas com chantily.

preço: R\$ 45,00 código: TOMS007



Tokaji Caravela

500 ml - 12,50% - 2009



BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

Um presente encantador: a garrafa contém uma caravela em vidro produzida de forma artesanal.

preço: R\$ 145,00 código: TOMS004



Tokaji Cacho de Uva

500 ml - 12,50% - 2009



BRANCO TOKAJI MEIO-SUAVE

O famoso Tokaji é ornado nessa garrafa com um cacho de uva de vidro artesanal e dentro dele vinho Kékfrankos.

preço: R\$ 145,00 código: TOMS005





vinhos brancos



Badacsonyi Olaszrizling

750 ml - 11,00 % - 2009



VINHO BRANCO SUAVE

A complexidade do sabor típico, lembrando amêndoas e mel, c/ sensações de frutas secas e a presença da mineralidade. Acompanha bem doces e alimentos gordurosos. Servir a 16°C.

produtor: **Varga Pincészet**

preço: **R\$ 45,00** código: **VBSU002**

região:

Badacsony



Tokaji Furmint Late Harvest

500 ml - 10,50% - 2008



VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Cor amarelo dourado e com ricos aromas de frutas secas e maduras, lembrando pêra. A doçura é tão agradável que não enjoa o paladar.

preço: **R\$ 65,00** código: **TOSU044**



Szamorodni

500 ml - 12,5% - 2005



VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

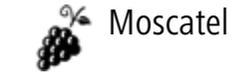
É considerado um tokaji aszú 2 puttonyos. Acompanha bem frutas secas, pratos de frutas, sobremesas, queijo e café.

preço: **R\$ 72,00** código: **TOSU016**



Mátrai Muskotály

750 ml - 11,5% - 2009



VINHO BRANCO SUAVE

Um vinho branco doce de cor amarelo esverdeado com aromas florais intensos, lembrando um jardim de flores, e de frutas cítricas, destacando-se grapefruit.

preço: **R\$ 45,00** código: **VBSU001**



Royal Áts Cuvée

500 ml - 11,5% - 2010



VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Elegantes aromas de mel e frutas tropicais. Um refrescante equilíbrio de doçura com sabores de frutas exóticas e um final prolongado.

preço: **R\$ 95,00** código: **TOSU021**



vinhos tokaji aszú



Tokaji Aszú

3 Puttonyos

250 ml - 11,50% - 2007

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Casca de laranja, damasco e notas salinas marcam esse firme vinho de sobremesa. Ele é intenso, sem deixar de ser rico e com um agradável final.

preço: R\$ 58,00 código: TOSU001



Tokaji Aszú

3 Puttonyos

500 ml - 12,00% - 2006

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Os toques ácidos permanecem na boca neutralizando o açúcar excessivo. Um Tokaji levemente doce.

preço: R\$ 110,00 código: TOSU034



Tokaji Aszú

4 Puttonyos

500 ml - 10,00% - 1999

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Um vinho com aromas doce-amargo de mel e elegantes ácidos, excelente para acompanhar seu bolo ou charuto predileto.

preço: R\$ 130,00 código: TOSU028



Tokaji Aszú

5 Puttonyos

250 ml - 11,50% - 2007

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Vinho branco doce licoroso de sobremesa ideal para acompanhar foie gras, queijos finos e sobremesas.

preço: R\$ 110,00 código: TOSU038



Tokaji Aszú

5 Puttonyos

250 ml - 11,50% - 2008

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

No paladar é doce e rico, com aromas de canela e maçã, e com um retrogosto de grapefruit. Um sabor memorável e único.

preço: R\$ 110,00 código: TOSU043



vinhos tokaji aszú



Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos - Blue Label

500 ml - 11,5% - 2008

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE
Cor âmbar dourada, no nariz apresentam-se aromas de casca de laranja, menta, figo e canela. O seu açúcar é bem equilibrado com sua fina acidez que proporciona um refrescante e longo fim.

preço: R\$ 210,00 código: TOSU025



Tokaji Aszú 6 Puttonyos - Gold Label

500 ml - 10,50% - 2007

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Medalha de ouro nas principais competições internacionais de vinhos: Decanter e International Wine Challenge. Um vinho com um equilíbrio perfeito de açúcares naturais e sua acidez. Servir como aperitivo, digestivo ou acompanhando sobremesas.

preço: R\$ 260,00 código: TOSU026



Tokaji Aszú 6 Puttonyos

300 ml - 11,50% - 2000

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Vinho branco doce licoroso de sobremesa ideal para acompanhar foie gras, queijos finos e sobremesas.

preço: R\$ 300,00 código: TOSU033



Royal Tokaji Aszú Essencia

375 ml - 2,30% - 2003

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Aromas super intensos de caramelo, nozes, casca de laranja seca. Um rico paladar e persistência longa. Uma pérola húngara.

preço: R\$ 550,00 código: TOSU042





vinhos tokaji aszú

de
~~R\$ 400,00~~
por
R\$ 360,00



Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos 1996

500 ml - 10,50% - 1996

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Safra rara. Apresenta aromas de "botrytis" (terra, aroma fresco de cogumelos), seguido por notas de frutas tropicais, limão, laranja e damasco.

preço: ~~R\$ 400,00~~ código: TOSU036



Tokaji Aszú 6 Puttonyos

500 ml - 9,50% - 2000

 Furmint, Moscatel e

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Elegante e com especiarias bem integradas. Desenvolve uma matriz complexa de frutas exóticas com um final prolongadíssimo.

preço: R\$ 450,00 código: TOSU024



Tokaji Aszú Essencia - Szarvas

500 ml - 11,00% - 1993

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Szarvas é um vinhedo de 1ª categoria de Tokaj, equivalente a um Premier Grand Cru de Bordeaux. Um vinho raro e muito especial.

preço: R\$ 500,00 código: TOSU020



Royal Tokaji Aszú Essencia

500 ml - 7,00% - 1996

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

Aszú Essencia, produzido apenas em ano de excepcional safra, é um dos mais ricos vinhos criados pelos húngaros.

preço: R\$ 650,00 código: TOSU023



Royal Tokaji Essencia

375 ml - 2,00% - 2003

 Furmint, Moscatel e Hárslevelü

VINHO BRANCO TOKAJI DOCE

O Tokaji Essencia é o crème de la crème dos Tokaji, o verdadeiro néctar! É produzido com 100% das uvas aszú, uvas atacadas pela botrytis.

preço: R\$ 1.350,00 código: TOSU018





vinhos tokaji

Tokaji

Sárgamuskotály

750 ml - 14,5% - 2011



Moscatel

VINHO BRANCO TOKAJI SECO

A Royal Tokaji nos apresenta um Moscatel seco, com aromas de pêra, sabor fresco e mineral. Recomendado servir bem gelado como aperitivo e pratos com frutas.

preço: R\$ 75,00

código: TOSE10



Tokaji Furmint Dülö

750 ml - 14% - 2010



Furmint

VINHO BRANCO TOKAJI SECO

Furmint é a uva mais famosa de Tokaj e a Royal Tokaj uma das maiores especialistas. Neste vinho, a vinícola selecionou as melhores uvas dos vinhedos de Mézes, Mály e Urágya. O resultado é um vinho redondo, mineralidade picante e aromas florais.

preço: R\$ 95,00

código: TOSE12



Royal Tokaji Furmint

750 ml - 13,5% - 2010



Furmint

VINHO BRANCO TOKAJI SECO

Um dos melhores vinhos da Hungria. Harmonize com saladas, peixes, frutos do mar e carnes brancas.

preço: R\$ 75,00

código: TOSE007



Tokaji Furmint

St. Tamás

750 ml - 13,5% - 2010



Furmint

VINHO BRANCO TOKAJI SECO

Esse é um vinho de produção limitadíssima: 1568 garrafas. As uvas Furmint foram cultivadas no vinhedo mais nobre de Tokaj: St. Tamás, onde as uvas conseguem desenvolver as suas melhores características na região. Vinho com bom corpo e final prolongado. Recomendado para ocasiões muito especiais!

preço: R\$ 120,00

código: TOSE11



vinhos tintos



Boszorkányvér

500 ml - 11,00% - 2004

 Kékfrankos e Cabernet Franc

VINHO TINTO MEIO-SUAVE

Com uma garrafa encantadora, esse vinho conquista o paladar de amantes de vinhos levemente suaves e leves.

preço: R\$ 28,00 código: VTMSU005



Tisza Valley Kékfrankos

750 ml - 11% - 2011

 Kékfrankos

VINHO TINTO MEIO-SUAVE

Um vinho levemente suave. Ideal para acompanhar bolos com frutas vermelhas e queijos.

preço: R\$ 29,00 código: VTMSU004



Mátrai Rubintos

750 ml - 11% - 2007

 Zweigelt e Rubintos

VINHO TINTO SUAVE

Um vinho redondo e com agradáveis taninos. Ideal para acompanhar bolos com frutas secas (principalmente uvas) e frutas vermelhas.

preço: R\$ 26,00 código: VTSU006



Balatoni Kisburgundi

750 ml - 10,50% - 2009

 Pinot Noir

VINHO TINTO SUAVE

Um vinho de cor rubi profunda e agradável acidez. Ideal para amantes de vinhos suaves. Servir à 16-18 °C.

preço: R\$ 29,00 código: VTSU001



Mátrai Merlot

500 ml - 11,00% - 2010

 Merlot

VINHO TINTO SUAVE

Um vinho frutado e com aromas intensos de cereja doce amadurecida e um sutil toque de páprica.

preço: R\$ 38,00 código: VTSU009



Pinot Noir Töpszli

750 ml - 11,50% - 2010

 Pinot Noir

VINHO TINTO SUAVE

Amantes de vinhos suaves vão adorar esse vinho, Pinot Noir de colheita tardia. Levemente doce e muito agradável no paladar.

preço: R\$ 48,00 código: VTSU007



Mátrai Merlot-Pinot Noir

750 ml - 11% - 2011

 Merlot e Pinot Noir

VINHO TINTO SUAVE

Pinot Noir e Merlot equilibram-se formando um jovem vinho encorpado com intensos aromas de frutas amadurecidas e um agradável sabor suave.

preço: R\$ 48,00 código: VTSU002



Mátrai Pinot Noir

750 ml - 11,50% - 2010

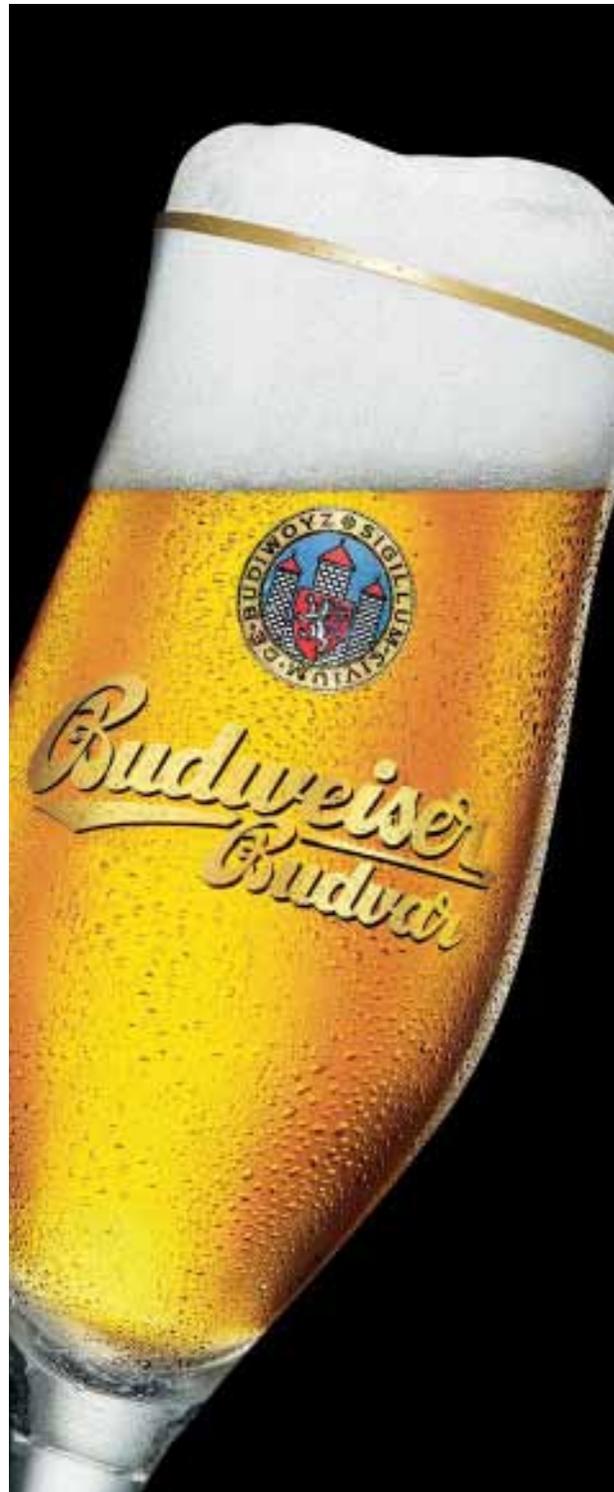
 Pinot Noir

VINHO TINTO SUAVE

Um agradável experiência para acompanhar sobremesas, especialmente doces à base de frutas silvestres.

preço: R\$ 48,00 código: VTSU005





cerveja



Pilsner Urquell

500 ml - Teor Alc.: 4,4%

CERVEJA

Foi na cidade de Plzeň em 1842 que surgiu um novo estilo de cerveja: Pilsen! Essa é a primeira e única cerveja Pilsner!

preço: R\$ 13,00

código: CER003



Budweiser

500 ml - Teor Alc.: 5,0%

CERVEJA

Budweiser Budvar é uma cerveja que é fabricada desde 1895. A verdadeira Budweiser!

preço: R\$ 13,00

código: CER006



Staropramen

500 ml - Teor Alc.: 5,0%

CERVEJA

Cerveja produzida desde 1869 em Praga, capital da República Tcheca.

preço: R\$ 13,00

código: CER007



linguiças e salames

“E os húngaros têm no salame Pick, fábrica fundada em 1895, uma peça de resistance presente em todas as delicatessens finas do mundo.

(..) Praticamente todos os salames têm em comum seu ingrediente básico: carnes de boi e de porco, misturados com gordura de porco. Os húngaros, como gostam de “comidinhas leves” para combater o frio, fazem seu salame Pick exclusivamente de carne e de gordura de porco.” (Revista Gula - Artigo de István Wessel - 01-03-2004)



Snack Csípős Kolbász

peso: 100 g

Linguiça defumada picante snack. Pronta para consumo, apenas abrir e degustar. Pacote com 04 linguiças.

preço: **R\$ 9,00** produtor: **Pick**
código: **EMB028**



Makói Páros Kolbász

peso: 200 g

Linguiça defumada picante em par. Pronta para consumo, apenas abrir e degustar.

preço: **R\$ 19,00** produtor: **Pick**
código: **EMB011**



Balaton Kolbász

peso: 200 g

Linguiça suave. Pacote com 3 unidades. Pronta para consumo, apenas abrir e degustar.

preço: **R\$ 19,00** produtor: **Pick**
código: **EMB013**



Bácskai Csípos Kolbász

peso: 500 g

Linguiça tipo salame levemente picante. Defumada e pronta para consumo. Carne de porco macia e muito saborosa

preço: **R\$ 38,00** produtor: **Pick**
código: **EMB027**



Mangalica Kolbász

peso: 350 g
Mangalica é uma antiga raça de porco, como o Pata Negra da Espanha. Durante o comunismo quase foi extinta! Depois de muito trabalho, a PICK resgatou este porco e um grande tradição húngara. Esta linguiça é feita 100% com carne de Mangalica, com baixo índice de colesterol e com um sabor único!

preço: **R\$ 35,00** produtor: **Pick**
código: **EMB009**



Téliszalámi

peso: aprox. 400 g

Salame tradicional. A Pick guarda cuidadosamente desde 1869 uma receita para produzir um salame com a melhor carne de porco.

preço: **R\$ 45,00** produtor: **Pick**
código: **EMB026**



Paprikás Szalámi

peso: aprox. 800 g

Salame com páprica e carne de porco selecionada. Um salame com sabor único e irresistível!

preço: **R\$ 90,00** produtor: **Herz**
código: **EMB031**



rum + pálinka



Casino

500 ml - 50,0%

Rum

produtor: Zwack

preço: R\$ 28,00

código: DST021



Füttyölös Mézes Barack Pálinka

500 ml - 30%

Aguardente de damasco enriquecido com gotas de mel de acácia.

produtor: Zwack

preço: R\$ 65,00

código: DST008



Füttyölös Barack Pálinka

500 ml - 37,5%

Destilado de damasco.

produtor: Zwack

preço: R\$ 65,00

código: DST005



Aszútörköly Pálinka

500 ml - 40,0%

Destilado tipo Grappa.

produtor: Tokaj

região: Tokaj

preço: R\$ 65,00

código: DST011



Füttyölös Mézes Szilva Pálinka

500 ml -

Aguardente de ameixa adocicado com gotas de mel de acácia.

produtor: Zwack

preço: R\$ 65,00

código: DST002



Slivovitz Kosher Szilva Pálinka

700 ml - 40,0%

Aguardente de ameixa Kosher. Supervisão: União Ortodoxa.

produtor: Zwack

preço: R\$ 88,00

código: DST003



Kirsch - Cseresznye Pálinka

750 ml - 45,0%

Destilado de Cereja.

produtor: Zwack

região: Hungria

preço: R\$ 78,00

código: DST004



Pecsétes Barack Pálinka

750 ml - 43,0%

Destilado de damasco.

produtor: Zwack

região: Hungria

preço: R\$ 78,00

código: DST006



Slivovitz Szilva Pálinka

750 ml - 45,0%

Aguardente de ameixa.

produtor: Zwack

região: Hungria

preço: R\$ 78,00

código: DST001



St. István Körte Pálinka

500 ml - 40,0%

Destilado de pêra Williams.

produtor: Törley

região: Hungria

preço: R\$ 78,00

código: DST030





Unicum

Unicum - a bebida nacional da Hungria desde 1790

Unicum é um licor de ervas finas, elaborado a partir de 40 tipos de ervas e especiarias de diferentes continentes. Sua fórmula é secreta, guardada a 7 chaves pela família Zwack há mais de 200 anos.

Seu sabor é similar ao do Jägermeister, porém mais amargo.

Quando você saborear esta bebida pela primeira vez vai ficar impressionado com o seu sabor explosivo. Quando descobrir a sua magia você vai se tornar um fiel apreciador. Tão leal como o primeiro e a pessoa mais famosa a provar o Unicum: o Imperador Habsburgo da Áustria e rei da Hungria, Joseph II.

500 ml - 40,0%

produtor: **Zwack**

preço: **R\$ 65,00**

código: **DST014**

700 ml - 40,0%

produtor: **Zwack**

preço: **R\$ 85,00**

código: **DST015**

Golden Pear

750 ml - 30,0%

Golden Pear é um clássico licor de pêra da região de Pécsetes, com aromas e sabores intensos da fruta.

A pêra é cuidadosamente selecionada, fermentada e depois destilada. A doçura é resultado do açúcar natural (residual) da fruta.

produtor: **Zwack Unicum**

região:

preço: **R\$ 75,00**

código: **DST013**



Maximilian Tokaj

500 ml - 33,0%

Não exageramos ao dizer que o Maximilian Zwack Tokaj é uma bebida especial.

A doçura indescritível de Maximilian vem da uva Furmint, a marca da famosa região de Tokaj-Hegyalja. Somente os vinhos de qualidade são utilizados. Uma vez destilados, garante-se que os sabores característicos das uvas Furmint serão capturados em seu coração.

O Maximilian Zwack de Tokaj é, então, envelhecido em barris de carvalho na destilaria Zwack por vários meses sob o olhar atento do mestre destilador.

Após o envelhecimento, o destilado de vinho é filtrado através de um leito de flores de tília, antes do engarrafamento. Em seguida, é derramado sobre as flores e misturada várias vezes ao dia pelo mestre destilador para permitir que o combine com as flores, extraindo seus aromas que legam uma aura dourada à aguardente. Zwack Maximilian de Tokaj é engarrafado manualmente em suas elegantes garrafas.



produtor: **Zwack Unicum**

região: **Tokaj**

preço: **R\$ 78,00**

código: **DST028**



brandy



Lánchíd

500 ml - 36%

Tokaj apresenta mais uma especialidade com sabor único: Lánchíd.

É um brandy do tipo Cognac, produzido com selecionados vinhos de Tokaj.

Uma bebida decorrente da destilação do vinho, ideal para encerrar refeições, acompanhar um charuto ou uma boa conversa.

ESGOTADO

produtor: Zwack
região: Tokaj
preço: R\$ 65,00
código: DST031



Zwack Reserva

700 ml - 40,0%

O seu aroma e sabor encorpado distintos são características criadas por uma fórmula secreta. Zwack

Riserva não é só original, é raro, apenas um número restrito de barris estão disponíveis para os apreciadores a cada ano.

Tokaji, o rei dos vinhos e o vinho dos reis, é misturado com ervas cuidadosamente selecionadas para criar esse elegante licor.

Desfrute-o como um digestivo ou na companhia de um bom charuto e amigos.

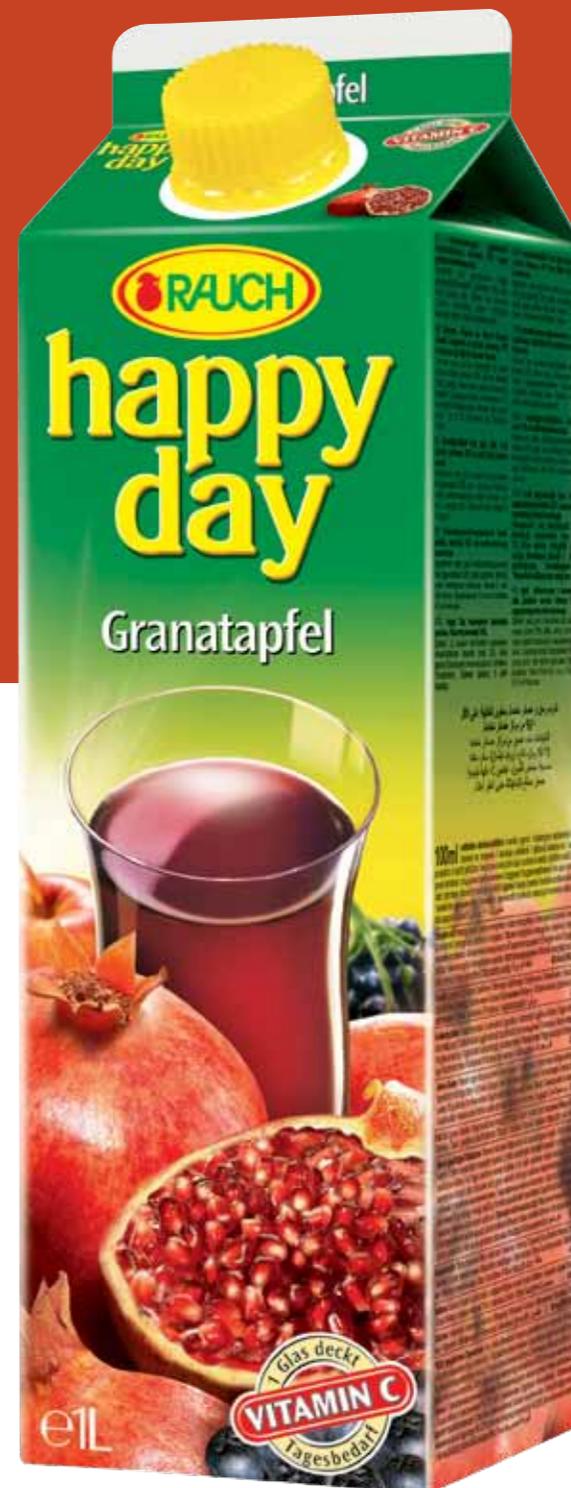
produtor: Zwack
região: Tokaj
preço: R\$ 200,00
código: DST024





Sucos Happy Day

o sabor natural da fruta
sem conservantes
pronto para consumo



Mirtilo Preto
Blueberry
conteúdo: 200 ml

Sem conservantes. Os mirtilos possuem uma quantidade valiosa de fibras, vitaminas C e B. Também contêm flavonóides que melhoram a circulação e ajudam o corpo na defesa contra infecções.

(página 213 do livro Nutrition For Life, Lisa Hark

PhD & Dr. Darwin Deen)
preço: R\$ 3,80

Cassis

preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Damasco

preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Lichia

preço: R\$ 8,50 conteúdo: 1.000 ml

Misto de Frutas Tropicais

Sem adição de açúcar...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Cereja

preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Grapefruit Amarelo

Sem conservantes...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Maçã

Sem adição de açúcar...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Misto de Frutas Vermelhas

Sem adição de açúcar...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Tomate

Sem adição de açúcar...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Cranberry

preço: R\$ 8,50 conteúdo: 1.000 ml

Grapefruit Vermelho

Sem adição de açúcar...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Morango

preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml

Pêra

Sem conservantes...
preço: R\$ 7,50 conteúdo: 1.000 ml



spritzer

suco happy day sem conservantes
+
água mineral gaseificada



Spritzer de Maça

conteúdo: 500 ml

Suco de Maça com água mineral gaseificada.

preço: R\$ 4,00

ESGOTADO



Spritzer de Cassis

conteúdo: 500 ml

Suco de Cassis com água mineral gaseificada.

preço: R\$ 4,00



comidas típicas



Babgulyás

400 g - Gulash de Feijão com Carne Suína

preço: R\$ 15,00 código: COM007



Babgulyás

800 g - Gulash de Feijão com Carne Suína

preço: R\$ 25,00 código: COM023

Sólet Csípös Kolbásszal

500 g - Ensopado de feijão com lingüiça picante

preço: R\$ 15,00 código: COM010

Töltött Paprika

400 g - Páprica recheada com carne.

preço: R\$ 15,00 código: COM009

Lencsefözelék Füstölt Sertéshússal

400 g - Ensopado de lentilha com carne suína defumada.

preço: R\$ 15,00 código: COM012

Rakott Káposzta

400 g - Repolho Cozido Picadinho com carne moída e arroz.

preço: R\$ 15,00 código: COM008

Gombaprikás

400 g - Cogumelo picadinho ao molho paprika.

preço: R\$ 15,00 código: COM003

Töltött Káposzta

400 g - Repolho recheado com carne.

preço: R\$ 15,00 código: COM004

PROMOÇÃO
GANHE 01
lata de comida
típica de 400 g
na compra de
02 un. de
comidas
típicas

massas - temperos



Házi Tarhonya

500 g - Macarrão industrial tipo chumbinho caseiro.

preço: R\$ 12,00
código: MAS005



Fodros Nagykocka

250 g - Macarrão industrial tipo quadrado ondulado.

preço: R\$ 6,00
código: MAS030



Spaetzle

500 g - Tradicional macarrão alemão produzido uma saborosa massa (04 ovos).

preço: R\$ 15,00
código: MAS026



Paprika

100 g - Páprica picante ou suave em pó.

preço: R\$ 10,00



Ételizesítő

75 g - Tempero de verduras

preço: R\$ 7,00
código: TEM040



Kömény

25 g - Cominho em grãos

preço: R\$ 5,00
código: TEM009

ESGOTADO



O incomparável paladar da Hungria

(..)O fato, no entanto, é que, logo no primeiro jantar em Budapeste, comi o melhor foie gras da minha vida (...)
E, na Hungria, a qualidade do foie gras é motivo de orgulho. Por lá, dizem que metade do foie gras consumido na França é de origem húngara (...).

RITA LOBO - ESPECIAL PARA A FOLHA, EM BUDAPESTE



patês



Libamáj Pástétom

65 g - Patê de fígado de ganso (50%) e aves (50%)

preço: R\$ 15,00 código: PAT021



Libamáj blokk

145 g - Fígado de ganso com trufas. (Foie Gras com trufas).

preço: R\$ 120,00 código: PAT024



Csipős Pástétom

70 g - Patê picante de carne suína.

preço: R\$ 7,00 código: PAT019



Libamáj Konyakkal

70 g - Patê de fígado de ganso com conhaque.

preço: R\$ 7,00 código: PAT027



Libamáj Tokaji Aszúval

180 g - Iguaria húngara. Patê de fígado de ganso (foie gras).

preço: R\$ 95,00 código: PAT022



Kacsamáj

180 g - Patê de fígado gordo de pato (foie gras).

preço: R\$ 95,00 código: PAT023



Libamáj Fehérborral

70 g - Patê de fígado de ganso com vinho branco

preço: R\$ 7,00 código: PAT028



Pásteton Pistáciás

70 g - Patê de fígado de peru com pistache

preço: R\$ 7,00 código: PAT014



filé de arenque



* Arenque com azeitona, cebola e condimentos.



Heringfilets in Pfeffer-Sauce

200 g - Filé de Arenque ao molho de pimenta

preço: R\$ 15,00

código: CSV069

Hungria



Heringfilets in Senfsauce

200 g - Filé de Arenque ao molho mostarda e salsa.

preço: R\$ 15,00

código: CSV070

Hungria



Heringfilets in Sahne-Meerrettich-Sauce

200 g - Filé de Arenque ao creme de rábano silvestre com salsa.

preço: R\$ 15,00

código: CSV068

Hungria



conservas



Gyöngy Hagyma

350 g - Cebolinha pérola em conserva

preço: R\$ 7,00 código: CSV002



Csípős Almapaprika

680 g - Pimentão amarelo picante.

preço: R\$ 12,00 código: CSV039



Csípős Uborka

680 g - Pepino picante

preço: R\$ 12,00 código: CSV028



Kapros Uborka

680 g - Pepino com dill

preço: R\$ 12,00 código: CSV025



Lecsó

680 g - Pimentão ao molho de tomate com cebola

preço: R\$ 12,00 código: CSV042



Vörös Káposzta

500 g - Repolho Roxo.

preço: R\$ 12,00 código: CSV052



Kovászos Uborka

680 g - Pepino levedado

preço: R\$ 12,00 código: CSV027



Savanyított Káposzta

810 g - Repolho Branco - chucrute.

preço: R\$ 12,00 código: CSV051



Vegyes Vágott

670 g - Salada de verduras em conserva.

preço: R\$ 12,00 código: CSV053



Csípős Cseresznye Paprika

680 g - Pimentão picante tipo cereja.

preço: R\$ 12,00 código: CSV046



Cornichon Uborka

680 g - Pepino suave tipo cornichon

preço: R\$ 12,00 código: CSV060



Fehérkáposztával

660 g - Pimentão amarelo picante recheado com chucrute

preço: R\$ 15,00 código: CSV041





compotas



Feketeszederbefőtt

700 g - Compota de Amora

R\$ 15,00

código: CSV005



Meggybefőtt

680 g - Compota de Cereja Silvestre sem caroço.

preço: R\$ 15,00

código: CSV014



Ószibarack

680 g - Compota de Pêssego

preço: R\$ 12,00

código: CSV067



geléias



Vörös Áfonya Lekvár

450 g - Geléia de Mirtilo Vermelho

preço: R\$ 13,00 código: GEL058



Feketeribiszke Lekvár

400 g - Geléia de Cassis Preto.

preço: R\$ 13,00 código: GEL008



Csipkebogyó Lekvár

360 g - Geléia de Rosa Silvestre

preço: R\$ 13,00 código: GEL033



Sárgabarack Lekvár

360 g - Geléia de Damasco

preço: R\$ 13,00 código: GEL013



Málna Lekvár

400 g - Geléia de Framboesa

preço: R\$ 13,00 código: GEL018



Erdei Vegyes Lekvár

400 g - Geléia de Frutas Silvestres

preço: R\$ 13,00 código: GEL022



Fahéjas Szilva Lekvár

360 g - Geléia de Ameixa com Canela

preço: R\$ 13,00 código: GEL005



Meggy Lekvár

450 g - Geléia de Cereja

preço: R\$ 13,00 código: GEL012



Erdei Vegyes Lekvár

450g - Geléia de Frutas Silvestres: Framboesa, amora e cranberry

preço: R\$ 13,00 código: GEL020



Sárgabarack Lekvár

450 g - Geléia de Damasco Kosher.

preço: R\$ 13,00 código: GEL015



Áfonya Lekvár

450 g - Geléia de Mirtilo Preto Kosher

preço: R\$ 13,00 código: GEL056



Szamóca Lekvár

450 g - Geléia de Morango Kosher.

preço: R\$ 13,00 código: GEL057



temperos



Csípös Piros Arany

70 g - Creme de Páprica Picante em bisnaga. Produzida com a renomada páprica húngara. As pimentas são esmagadas em pasta para realçar o sabor de seu prato favorito. Ideal para refogar verduras, temperar carnes, criar molhos para canapés, massas, cachorro-quente, entre outros.

preço: R\$ 7,00 código: TEM017



Csemege Piros Arany

70 g - Creme de Páprica Suave em bisnaga. Produzida com a renomada páprica húngara. As pimentas são esmagadas em pasta para realçar o sabor de seu prato favorito. Ideal para refogar verduras, temperar carnes, criar molhos para canapés, massas, cachorro-quente, entre outros.

preço: R\$ 7,00 código: TEM019



Majonézes Torma

150 g - Raiz Forte com Maionese é ideal para quem gosta deste tipo de tempero, de textura rica e cremosa. É uma mistura única para usar em sanduíches, saladas, molhos e muito mais. A embalagem bisnaga significa menos contato com o ar. Isso quer dizer que o aperto da última dose será

preço: R\$ 10,00 código: TEM049



Torma mústar

70 g - Mostarda com raiz forte. A Mostarda com Raiz Forte Univer tem um sabor agradável! Apresenta uma textura cremosa e sabor delicado. É uma das líderes no mercado húngaro. A embalagem foi desenvolvida para preservar o sabor do tempero. A última dose será igual à primeira!

preço: R\$ 7,00 código: TEM028



Édes Gulyáskrém

70 g - Creme de gulash é produzido a partir da renomada páprica húngara. As pimentas são esmagadas em pasta e misturadas com a quantidade certa de tomate e cebola para dar sabor e requinte para muitos de seus pratos favoritos. Ideal para refogar verduras, temperar carnes, misturar com macarrão antes de servir o molho, temperar sopas ou molhos, entre outros.

preço: R\$ 7,00 código: TEM015



Majonézes Torma

70 g - Raiz Forte com Maionese é ideal para quem gosta deste tipo de tempero, de textura rica e cremosa. É uma mistura única para usar em sanduíches, saladas, molhos e muito mais. A embalagem foi desenvolvida para preservar o sabor do tempero. A última dose será igual à primeira!

preço: R\$ 7,00 código: TEM037



temperos



Pörköltzsaft kocka

120 g - Caldo com especiarias húngaras para preparo de carne.

Recomendado para temperar carnes, feijão, ensopado de batata, crepes e complementar o sabor da sopa de Goulash.

preço: R\$ 15,00

código: TEM060



Pörköltzsaft kocka

60 g - Caldo com especiarias húngaras para preparo de carne.

preço: R\$ 7,00

código: TEM004



Gulyásleves kocka

120 g - Caldo Maggi com especiarias húngaras. Um sabor húngaro autêntico e uma bela cor vermelha a seus pratos.

Recomendado para sopa de goulash, sopa de feijão, repolho e feijão.

preço: R\$ 15,00

código: TEM005



Ingredientes

02 cubos Maggi de Pörkölt
08 fatias de lombo
300g de cogumelos
100g de bacon defumado
02 tomates
02 pimentões
02 cebolas
01 lata de creme de leite
200g de farinha de trigo
10g de páprica

Modo de preparo

Tempere a carne com sal, passe-a em farinha de trigo, frite e a guarde.
Corte o bacon, cogumelos, tomates, pimentões e cebolas em pequenos cubos. Doure o bacon e adicione a cebola.
Coloque a páprica e os cubos MAGGi. Adicione os cogumelos, tomates e pimentões. Refogue-os.
Depois, cozinhe as fatias de lombo no molho com tampa fechada. Quando a carne estiver macia, engrosse com creme de leite e farinha até ficar homogêneo o molho.
Fonte: maggi - hungria



doces



Vanillin Cukor

10 g - Açúcar de Baunilha

preço: R\$ 1,00 código: DOC001



Akácméz

1kg - Mel de Acácia

preço: R\$ 35,00 código: DOC019

500 g - Mel de Acácia

preço: R\$ 25,00 código: DOC005



Mákos Beigli

380 g - Rocambole de Papoula

preço: R\$ 33,00 código: DOC011



Meggyes Rétes

550 g - Strudel de cereja.

preço: R\$ 33,00 código: DOC013



Akácméz

250 g - Mel de acácia - ursinho

preço: R\$ 18,00
código: DOC004

sopas



Óriás májgombóclevés

56 g - Sopa de bolinho de fígado

preço: R\$ 6,00 código: SOP026



Óriás Grízgombóclevés

58 g - Sopa com bolinhos de semolina extra grande

preço: R\$ 6,00 código: SOP024



Grízgaluskaleves

59 g - Sopa de bolinhos de semolina e verduras.

preço: R\$ 6,00 código: SOP019



Hortobágyi Gulyásleves

87 g - Sopa de Goulash

preço: R\$ 6,00 código: SOP018



Jókai Bableves

63 g - Sopa de legumes com feijão escuro.

preço: R\$ 6,00 código: SOP021



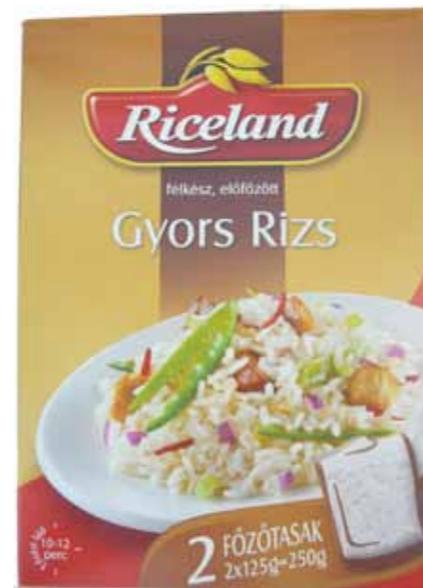
Paradicsomleves Betűtésztaival

78 g - Sopa de Tomate com pasta.

preço: R\$ 6,00 código: SOP035



arroz



Arroz branco

250 g - Arroz Instantâneo pré-cozido

preço: R\$ 7,00

código: CSV073

Hungria



Arroz branco

250 g - Arroz Instantâneo

preço: R\$ 7,00

código: CSV074

Hungria



Arroz branco

500 g - Arroz branco tipo "B"

preço: R\$ 7,00

código: CSV075

Hungria



doces



Skittles Crazy Sours

38 g
Skittles são balas originadas na Inglaterra. Nesse pacote há 05 sabores: maçã, cereja, laranja, abacaxi e framboesa.

preço: R\$ 4,50 código: BAL005
origem: Inglaterra

ESGOTADO



Skittles Fruits

38 g
Skittles são balas originadas na Inglaterra. Nesse pacote há 05 sabores: cassis, limão, limão doce, laranja e morango.

preço: R\$ 4,50 código: BAL006
origem: Inglaterra



Maltesers

37 g
Bolinhas de chocolates ao leite com recheio de leite maltado

preço: R\$ 7,00 código: CHC121
origem: Alemanha



Mars

47 g
Uma fusão deliciosa de chocolate, caramelo e nougat.

preço: R\$ 4,00 código: CHC143
origem: Inglaterra

ESGOTADO



Bounty

57 g
Barra de coco tropical cremoso coberto com delicioso chocolate ao leite.

preço: R\$ 4,00 código: CHC151
origem: Inglaterra



Hanuta

44 g
Sanduíche de wafer recheado com um rico creme de avelã

preço: R\$ 5,00 código: CHC206
origem: Alemanha



Mozartkugeln

297 - Bombons ao leite recheados com marzipã (40%) e creme de leite.

código: CHC094 **Austria**

preço: R\$ 28,00

ESGOTADO



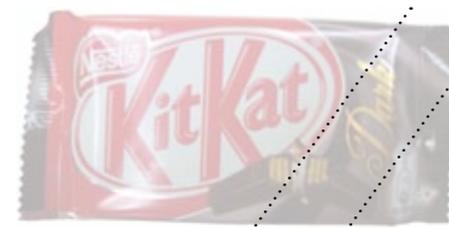
kit kat



Kit Kat Clássico

45 g
wafer coberto com chocolate ao leite

preço: R\$ 4,50 código: CHC091
origem: Alemanha



Kit Kat Meio-Amargo

45 g
wafer coberto com chocolate meio-amargo

preço: R\$ 4,50 código: CHC044
origem: Alemanha



Kit Kat Senses

31 g
wafer coberto com chocolate ao leite com recheio de avelã.

preço: R\$ 4,50 código: CHC106
origem: Hungria



Kit Kat Mini Pacote

266 g - wafer coberto com chocolate ao leite

preço: R\$ 24,00 código: CHC103
origem: Alemanha



Kit Kat Chunky Ao Leite

40 g
wafer coberto com chocolate ao leite

preço: R\$ 4,50 código: CHC319
origem: Bulgária



Kit Kat Chunky Branco

40 g
wafer coberto e recheado com chocolate branco

preço: R\$ 4,50 código: CHC318
origem: Bulgária



Kit Kat Chunky Caramelo

42 g
wafer coberto com chocolate ao leite e recheado com creme de caramelo

preço: R\$ 4,50 código: CHC320
origem: Bulgária



Kit Kat Peanut Butter

48 g
wafer coberto com chocolate ao leite e recheado com pasta de amendoim

preço: R\$ 4,50 código: CHC304
origem: Alemanha



Kit Kat Chunky Avelã

48 g
wafer coberto com chocolate ao leite e recheado com creme de avelã

preço: R\$ 4,50 código: CHC102
origem: Alemanha



chocolate lion



Lion

43 g - bolachas crocantes recheadas com caramelo e flocos de arroz cobertos de chocolate ao leite.

preço: 4,00

código: CHC331

Polônia



chocolate lion



Lion

43 g - bolachas crocantes recheados com caramelo e flocos de arroz cobertos de chocolate branco.

preço: 4,00

código: CHC337

Polônia



Lion

43 g - bolachas crocantes recheados com caramelo e flocos de arroz cobertos de chocolate branco.

preço: 4,00

código: CHC337

Polônia



chocolate disney

Para as meninas...



Chocolate Disney Princess

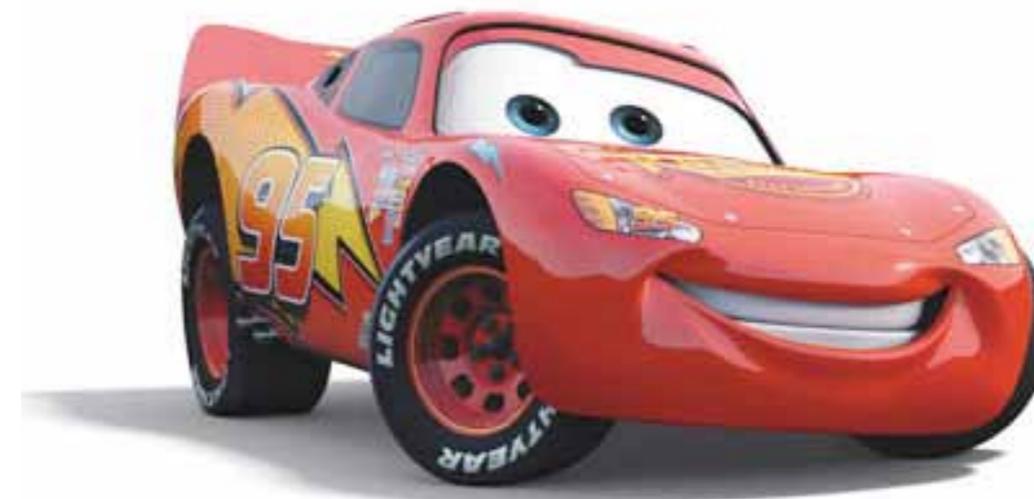
110 g - Chocolate ao leite belga recheado com confeitos.

preço: 9,90

código: CHC232

Bélgica

para os meninos...



Chocolate Disney Cars

110 g - Chocolate ao leite belga recheado com confeitos.

preço: 9,90

código: CHC231

Bélgica



boci napolini



Boci Napolini - Avelã

33 g - Barra de Wafer recheado com creme de avelã, coberto com chocolate ao leite.

preço: R\$ 3,50

código: CHC328

Hungria



Boci Napolini - Coco

33 g - Barra de Wafer recheado com creme de coco, coberto com chocolate branco.

preço: R\$ 3,50

código: CHC326

Hungria



Boci Napolini - Mix

33 g - Barra de Wafer recheado com creme de chocolate ao leite, coberto com chocolate ao leite.

preço: R\$ 3,50

código: CHC327

Hungria



Boci Napolini - Meio-amargo

33 g - Delicada barra de Wafer recheado com creme de chocolate ao leite, coberto com chocolate meio-amargo.

preço: R\$ 3,50

código: CHC329

Hungria



ritter sport

O QUADRADO MAIS FAMOSO DA ALEMANHA CHEGOU NO EMPÓRIO HÚNGARO: RITTER SPORT



Ritter Branco c/ Avelãs

100g
Com finos grãos de cacau da África Ocidental tratados com licor de cacau, uma pitada de baunilha e recheio de avelãs turcas inteiras, um sabor único.

preço: R\$ 9,50 código: CHC307
origem: Alemanha



Ritter Meio Amargo com Avelã

100 g
Chocolate meio-amargo com avelãs.

preço: R\$ 9,50 código: CHC170
origem: Alemanha



Ritter Ao Leite com Avelã

100 g
Um delicioso chocolate ao leite com 23% de avelãs turcas manualmente selecionadas e 77% de chocolate, elaborado com cacau fino de nova Guiné e Madagascar.

preço: R\$ 9,50 código: CHC309
origem: Alemanha



Ritter Joghurt

100 g
Chocolate ao leite recheado com leite desnatado e creme de iogurte.

preço: R\$ 9,50 código: CHC335
origem: Alemanha



Ritter Marzipan

100g
Desde 1935 Ritter Marzipan ocupa as prateleiras alemãs. Com um delicado recheio de marzipan (36%) feito com algumas das melhores amêndoas doces da Califórnia e coberto com um sutil chocolate meio-amargo.

preço: R\$ 9,50 código: CHC312
origem: Alemanha



Ritter Duo

100 g
Um chocolate com um sabor tão bom: enquanto você sente o suave aroma de cacau do chocolate ao leite (64%) na boca, seu paladar descobre uma fina camada de chocolate branco (36%) ou vice-versa.

preço: R\$ 9,50 código: CHC310
origem: Alemanha





Ritter Halbbitter - 50%

100g

A fina seleção de cacau da Nova Guiné e Madagascar resulta em um chocolate meio-amargo especial, com teor mínimo de 50% de cacau.

preço: R\$ 9,50

código: CHC316

origem: Alemanha

ESGOTADO



Ritter Biscoito

100g

Ritter encontrou uma fórmula única para um saboroso biscoito crocante, especialmente desenvolvido para esse chocolate, coberto pelo seu clássico chocolate ao leite.

preço: R\$ 9,50

código: CHC308

origem: Alemanha



Ritter Napolitano

100g

A Ritter uniu os mais tradicionais wafers do sul da Itália (Tirol) com um delicioso creme de avelã, coberto pelo clássico chocolate ao leite produzido com fino cacau de Madagascar e Nova Guiné. Sensações e sabores irresistíveis.

preço: R\$ 9,50

código: CHC311

origem: Alemanha



Milka Oreo

100 g
Chocolate ao leite com biscoito oreo (12%) e um recheio de creme de leite Azélio (38%) com sabor de baunilha.

preço: R\$ 9,50 código: CHC297
origem: Alemanha



Milka Joghurt e Morango

100 g
Chocolate ao leite dos Alpes recheado com iogurte e morango.

preço: R\$ 9,50 código: CHC252
origem: Alemanha



Milka Joghurt

100 g
Chocolate ao leite dos Alpes recheado com iogurte.

preço: R\$ 9,50 código: CHC248
origem: Alemanha



Milka Mix Branco + Ao Leite

100 g
Chocolate ao leite dos Alpes + chocolate branco.

preço: R\$ 9,50 código: CHC253
origem: Alemanha



Milka Branco

100 g
Chocolate Branco.

preço: R\$ 9,50 código: CHC254
origem: Alemanha



Milka Caramelo

100 g
Chocolate ao leite dos Alpes recheado com caramelo.

preço: R\$ 9,50 código: CHC144
origem: Alemanha



Milka ao Leite Tradicional

100 g
Chocolate ao leite dos Alpes.

preço: R\$ 9,50 código: CHC261
origem: Alemanha



Milka Desszert

100 g
Chocolate ao leite dos Alpes recheado com mousse de chocolate.

preço: R\$ 9,50 código: CHC250
origem: Alemanha



Milka Daim

100 g
Chocolate ao leite com daim (cristais de caramelo).

preço: R\$ 9,50 código: CHC280
origem: Alemanha



Milka Vanille Pudding

100 g
Chocolate ao leite recheado com creme de baunilha.

preço: R\$ 9,90 código: CHC321
origem: Hungria





Milka Choco Wafer

180 g - Combinação de bolachas crocantes, creme de chocolate ao leite coberto com chocolate alpino de leite

preço: R\$ 18,00 código: CHC322 **Austria**



Milka Chocomoo

160 g - Bolacha em forma de vaquinha coberta com chocolate ao leite.

preço: R\$ 15,00 código: CHC332 **Alemanha**



Milka Triolade

300 g - O Triolade é a perfeita harmonia de chocolate meio amargo, chocolate branco e chocolate ao leite.

preço: R\$ 25,00 código: CHC247 **Alemanha**



Milka Toffee

300 g - Chocolate ao leite com recheio de avelãs.

preço: R\$ 25,00 código: CHC249 **Alemanha**



Milka Noisette

300 g - Chocolate ao leite com creme de avelã.

preço: R\$ 25,00 código: CHC134 **Alemanha**



Milka Schoko & Keks

300 g - Bolacha coberta com chocolate ao leite.

preço: R\$ 25,00 código: CHC041 **Alemanha**



Milka ao Leite Tradicional

300 g - Chocolate ao leite dos Alpes.

preço: R\$ 25,00 código: CHC123 **Alemanha**





Milka Luflee

250 g - Chocolate ao leite aerado com uma camada de caramelo

preço: R\$ 25,00 código: CHC286 Alemanha



Milka Champiolade

300 g - Chocolate ao leite com recheio cremoso sabor caramelo, com flocos de arroz crocante, cacau e meio recheado com trufa.

preço: R\$ 25,00 código: CHC324 Austria