



A Maragoni Élelmiszeripari Zrt. az őszi próbaüzem után, 2020. januárban kezdte meg a sajtüzemének működtetését. A beruházás értéke meghaladta az 5,2 milliárd forintot. Az üzem 6200 m<sup>2</sup> beépített alapterületen fekszik és a felépítése 15 hónap alatt valósult meg.

Társaságunk nagy hangsúlyt helyez a környezetünk megóvására és a fenntartható fejlesztésekre, ezért részben megújuló energiát alkalmazunk, a gyártás során képződő melléktermékeinket besűrítjük, az ebből származó vizet újra hasznosítjuk, míg a sűrítmenyből részben a takarmánygyártás, részben pedig a bioerőművek részére biztosítunk alapanyagot. A megvalósult fejlesztés 40 új munkahelyet teremtett, amin keresztül 40 család megélhetését biztosítja.

Az üzem 15 000 liter óránkénti tej pasztórizálási kapacitással rendelkezik és napi szinten egy műszakban 100 000 liter tejet képes feldolgozni. Jelenleg ennek teljesítménye már meghaladja a napi 80 000 litert.

A technológiánk az elérhető legmodernebb GEA-CMT olasz sajt technológia, melyet



olasz sajt mesterek üzemeltet be, és napjainkban is folyamatosan felügyelik a gyártást. A felhasznált tej 80 százaléka 5 kilométeren belülről érkezik hozzánk és folyamatosan ellenőrzött integrációban, ugyanazon takarmányozási rendszer mellett képződik. A tejet adó szarvasmarhák takarmányozása kizárólag GMO-mentes alapanyaggal történik.

### A MOZZARELLA KÉSZÍTÉSE

A mozzarella az egyik legismertebb olasz sajt szálás szerkezetű, hevített gyúrt sajt, Dél-Olaszországból származik és nagyon fehér. A készítése a gyártás során ruganyos, formázható, jellegzetesen szálás és réteges szerkezetűvé válik. Zsírtartalma a szárazanyagból számolva 40-45 százalék körüli. A mozzarella egy olyan hevített gyúrt sajt, amelyet a gyártás során nem érlelnek és nem is ízesítenek. A tejet pasztórozzuk, beállítjuk a zsírtartalmát, majd stabilizáljuk. Miután a starter kultúrának vagy a citromsavnak, valamint az oltóenzimnek köszönhetően létrejön az alvadék, darabokra vágjuk és továbbítjuk a gyúrógéphez. Gyúrógépünk korunk legmodernebb fejlesztése, amely nemcsak forró vízzel, de gőzzel is hevíti a sajtot. A gyúrás után formázzuk, majd hűtjük a terméket, mielőtt csomagolásra kerül.

*Az üzem jelenleg három gyártási vonallal rendelkezik:*

– Pizza mozzarellatömbök gyártása. A feldolgozóvonalunk egy műszakban elérhető teljesítménye meghaladja a 10 tonnát. Kiszerezéseink: 1 kg, 2,5 kg, 7,5 kg, hasáb alakú termékek vákuumcsomagolt formában.

– Soft mozzarella gyártása. A feldolgozóvonalunk egy műszakban elérhető teljesítménye meghaladja a 4 tonnát. Kiszerezéseink: 100 gr, 125 gr golyó és 100 gr, cherry zacskós formában, vízzel feltöltve.

– Ricotta gyártása. A ricotta egy alapvetően tej ízű, semleges-édeskés, finom szemcsés, inkább krémes állagú alapanyag. Abból a tejsavóból készül, ami a sajt készítésekor megmarad, de meghatározását tekintve maga is friss sajtnek számít. A feldolgozóvonalunk egy műszakban elérhető teljesítménye szintén meghaladja a 4 tonnát. Jelenleg a rögös ricotta gyártása történik ipari vagy vendéglátóipari felhasználásra 1, 5, 10 kg zsákban vagy vödörben.

After the autumn test run, Maragoni Élelmiszeripari Zrt opened its cheese factory in January 2020. The value of the investment exceeded HUF 5.2 billion. The plant is located on a built-in area of 6,200 m<sup>2</sup> and was finished in 15 months.

Our company places great emphasis on environmental protection and sustainable development, therefore in part we use renewable energy, solidify our by-products created during production, recycle the remaining water from the process, and deliver raw material for feed producers and bio-power plants. The accomplished development has created 40 new jobs, providing income to 40 families.

The plant has a pasteurisation capacity of 15,000 litres of milk per hour and can process 100,000 litres of milk in one shift per day. At present, its output exceeds 80,000 litres per day.

Our technology is the most state-of-the-art GEA-CMT Italian cheese technology available, installed by Italian cheese masters who still continuously monitor production. A total of 80% of the milk used comes to us from within 5 kilometres and is produced in continuously controlled integration with the same feeding system. Dairy cattle are fed exclusively on GMO-free raw materials.

### THE PRODUCTION OF MOZZARELLA

Mozzarella is one of the best known Italian kind of cheese with a fibrous texture, a heated and kneaded, very white type, originally from southern Italy. During production, its curd becomes resilient, malleable, and typically gains a fibrous and layered structure. Its fat content, calculated from the dry matter, is around 40–45%. Mozzarella is a sort of heated kneaded cheese that is neither matured nor flavoured during production. We pasteurise the milk, adjust the fat content and stabilise it. Once the coagulate is formed due to the starter culture or citric acid as well as the emulsifier, the cheese is cut into pieces and transferred to the kneader. Our kneading machine is the most up-to-date of its kind; it heats up the cheese not only with hot water but also with steam.



Üzemünk rendelkezik az IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) és BRC (Globális Élelmiszerbiztonsági Szabvány) minőségi tanúsítványokkal úgy, hogy az IFS-tanúsítványunk 96,4 százalék!

Jelenleg valamennyi termékünket kizárólag Olaszországba exportáljuk. Célunk a közeli jövőben megjelenni a magyar kiskereskedelmi, ipari és gasztronómiai piacon a társaságunk MARAGONI márkanévvel vagy kereskedelmi partnerünk saját bevezetett márkanéve alatt.

**Maragoni Élelmiszeripari Zrt.**  
**2900 Komárom, Bartusekpuszta**  
**hrsz. 0250/32**  
**Telefon: (+36-34) 540-950**  
**infomaragoni@agrarcsoport.hu**  
**www.maragoni.hu**

After kneading, the product is shaped and then cooled before being packaged.

*The plant currently has three production lines:*

- Production of pizza mozzarella blocks. The capacity of our processing line in one shift exceeds 10 tons. Our packages: 1 kg, 2.5 kg, 7.5 kg loaf-shaped products in vacuum packed form.

- Production of soft mozzarella. The capacity of our processing line per shift exceeds 4 tons. Our packages: 100 gr, 125 gr balls and 100 gr cherry-shaped ones, in bags filled with water.

- Production of ricotta. Ricotta is basically a milk-flavoured, neutral-sweet, delicately granular raw material with a creamier texture. It is made from the whey that remains after

cheese production, but by definition it is considered fresh cheese itself. The capacity of our processing line in one shift is more than 4 tons in this case as well. Currently, bumpy ricotta is produced for industrial or catering use in 1, 5 and 10 kg bags or buckets.

Our factory can boast with the IFS (International Food Standard) and the BRC (British Retail Consortium Global Standard for Food Safety) quality certifications, and our IFS certification reaches 96.4%!

We currently export all of our products exclusively to Italy. Our goal is to appear on the Hungarian retail, industrial and gastronomic market in the near future under the brand name of our company MARAGONI or under the brand name owned by our trading partner.

**Maragoni Élelmiszeripari Zrt.**  
**2900 Komárom, Bartusekpuszta**  
**GNR 0250/32**  
**Phone: (+36-34) 540-950**  
**infomaragoni@agrarcsoport.hu**  
**www.maragoni.hu**

