Zöld dió - a gasztronómia fekete gyémántja

DIÓFAKTÚRA

KATALÓGUS



PRÉMIUM ZÖLD DIÓ TERMÉKEK
EXKLUZÍV AJÁNDÉKCSOMAGOK

2026.

www.diofaktura.hu

AJÁNDÉKCSOMAGOK

a nemesi szövetek hangulatába csomagolva



BROKÁT

FADOBOZOS KOLLEKCIÓ

A zöld diós gasztronómia abszolút koronája – pazarul feldíszített, exkluzív luxusválogatások az igazán megismételhetetlen és felejthetetlen pillanatokhoz.

BÁRSONY

PAPíRDOBOZOS KOLLEKCIÓ

Mély tónusok, telt aromák és nemesi textúrák – prémium zöld diós válogatások a kifinomult ízek legigényesebb kedvelőinek elegáns papír díszdobozban.

SELYEM

PAPíRTASAKOS KOLLEKCIÓ

Könnyed elegancia és a zöld dió tiszta esszenciája – tökéletes belépő a kézműves különlegességek varázslatos világába minőségi papír dísztasakos csomagolásban.



A birodalom koronája
A legpompásabb, mindennel felszerelt zöld dió luxus. A teljes termékcsalád abszolút csúcsa, a zöld diós gasztronómia koronája. A Királyi Brokát a legnagyobb, leglátványosabban feldíszített és minden prémium különlegességet tartalmazó csomagunk. Nem csupán ajándék – ez a legmagasabb szintű elismerés, a tiszta luxus és a tökéletes ízélmény manifesztációja.

BROKÁT KOLLEKCIÓ

A birodalom koronája doboz tartalma:

- zöld dió likőr 5 dl 40%,
- zölddió-befőtt klasszikus 350 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 350 g,
- diós körte chutney tokaji aszúval,
- akácmézes dió rumos mazsolával,
- dióvarázs tea 15 g,
- diószappan,
- aranydió karácsonyfadísz,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.



A birodalom koronája



Tegye egyedivé ajándékait, tükrözze az ajándékdoboza cége arculatát! A prémium díszdobozok színvilágát **cége arculatához igazíthatjuk,** kérje a díszdobozt cége színeiben, és díszítse a fedlapot saját logóval vagy egyedi grafikával. A látványterv elkészítésében örömmel segítünk, de kész grafikát is szívesen fogadunk.



Hercegi elegancia

34.990 Ft

Rendkívüli pompa és válogatott ritkaságok a legelőkelőbb pillanatokhoz. Lenyűgöző vizuális és gasztronómiai élmény. **A Hercegi elegancia** közvetlenül az uralkodói szint alatt áll: gazdagon felszerelt, gondosan válogatott, exkluzív csomagolású mestermű. A zöld diós kompozíciók olyan válogatása, amely garantáltan felejthetetlenné teszi az ünnepet.

BROKÁT KOLLEKCIÓ

A hercegi elegancia tartalma:

- Tokaji Szőlőpálinka 0,35 l 42% vagy Tokaji Aszú 5 puttonyos,
- zölddió-befőtt klasszikus 250 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 250 g,
- diós körte chutney tokaji aszúval,
- akácmézes dió rumos mazsolával,
- dióvarázs tea 15 g,
- diószappan,
- aranydió karácsonyfadísz,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.



Hercegi elegancia



29.990 Ft

Hercegi elegancia alkohol nélkül

A Hercegi elegancia **alkohol nélkül** is kérhető!
Díszdobozainkat nemcsak külső megjelenésükben, de **belső tartalmukban is személyre szabhatja:** komponálja meg a doboz méretéhez illő, tökéletes gasztronómiai összeállítást! Keressen bizaommal minket és mondja el igényeit. Kérje egyedi árajánlatunkat!



19.990 Ft

Az udvar kincsei exkluzív fa ajándékdoboz a luxus első lépcsőfoka. Kézműves zöld dió ékszerdobozba zárva. Az exkluzív Brokát kollekció legkisebb, de annál lenyűgözőbb darabja. Minden elemében díszített, ünnepi hangulatot árasztó csomag, amely a zöld dió legritkább esszenciáit tartalmazza. Kiváló üzleti ajándéknak vagy olyan alkalmakra, ahol a gesztus értéke felbecsülhetetlen.

BROKÁT KOLLEKCIÓ

Az udvar kincsei tartalma:

- zölddió-befőtt klasszikus 250 g,
- zölddió- lekvár klasszikus 250 g,
- diós körte chutney tokaji aszúval 110 g,
- akácmézes dió rumos mazsolával 130 g.

Mindegyik ajándékcsomagunkban elhelyezünk egy elegáns és részletes kísérőkártyát a zöld dió gasztrokultúrájáról és jótékony hatásairól.





Örömmel állunk rendelkezésre **nagyobb mennyiségű** megrendelések esetén is, garantálva a nagyobb mennyiség tökéletesen egyforma, prémium minőségét. Igény esetén:

- **angol nyelvű** címkézéssel és leírással,
- **üdvözlőkártyával**,
- **postakész** csomagolással

is vállaljuk csomagjaink készítését. Kérje ajánlatunkat!



16.990 Ft

A királyi pecsét

A királyi pecsét a kollekció különleges darabja, a természet ihlette elegancia jegyeivel. Exkluzív meglepetés, mely a karácsonyi asztal fénypontja lesz. Az igazi kuriózumok letisztult, egyedi tervezésű fa ajándék-dobozban. Tartalma:

- zölddió-befőtt klasszikus 250 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 110 g,
- diótörő dióval,
- dió varázs tea 15 g,
- aranydió karácsonyfadísz, dió,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

BROKÁT KOLLEKCIÓ



A királyi pecsét

A királyi pecsét ajándékdoboz tartalma:

- zölddió-befőtt klasszikus 250 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 110 g,
- diótörő dióval,
- dió varázs tea 15 g,
- aranydió karácsonyfadísz, dió,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

Ez az összeállítás szalaggal díszített papír díszdobozos és dísztasakos csomagolással is kérhető. Kérje ajánlatunkat!



Tegye egyedivé a meglepetését! Ajándékdobozaink külső egyedi fedlapjához sokszínű képgalériát kínálunk, amelyben a visszafogott eleganciától a vidám, vibráló színvilágig minden hangulat megtalálható. Kész grafikát is szívesen fogadunk. Különböző méretű dobozok is készülhetnek azonos grafikával az egységes, márkahű garanciájaként.



20.990 Ft

Ünnepi harmónia ajándékcsomag
A zöld dió különleges ízvilága, eleganciába csomagolva. A villányi zöld dió termékek trilógiája izgalmas gasztronómiai felfedezésre hív. Az elegáns fekete mágneses díszdoboz méltó keretet ad ezeknek a különlegességeknek. Tartalma:

- Villányi zöld dió likőr 0,5 l, 40%,
- zölddió-befőtt klasszius 350 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 350 g,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

BÁRSONY KOLLEKCIÓ

9.290 Ft



Páros tradíció ajándékcsomag: Kuliináris ritkaság, a finom ízek, a hagyomány és az elegancia tökéletes találkozása. Tartalma:

- - zölddió-befőtt klasszius 250 g,
- - zölddió-lekvár klasszikus 250 g,
- - aranydió karácsonyfadísz, dió,
- - tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

Legfinomabb falatok ajándékcsomag: Különleges gasztro válogatás, a hagyomány és misztikum jegyében, mely garantáltan a karácsonyi vacsorák elengedhetetlen koronája lesz a megajándékozottak otthonában. Tartalma:

- zölddió-befőtt klasszikus 250 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 250 g,
- diós körte chutney tokaji aszúval 110 g,
- akácmézes dió rumos mazsolával 130 g,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.



12.690 Ft

Ajándékcsomagjaink külső díszítése - előre egyeztett - egyszínű (arany, bordó, kék vagy zöld) vagy mintás **szatén szalaggal** történik.



Az ünnepi elixír ajándékcsomag a zöld dióból készült prémium válogatás, a palackba zárt elegancia a legtökéletesebb ajándék az igényes, ünnepi pillanatokhoz. Tartalma:

- Villányi zöld dió likőr 0,5 l, 40%,
- zölddió-befőtt klasszius 250 g,
- zölddió-lekvár klasszikus 250 g,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

SELYEM KOLLEKCIÓ

5.990 Ft



Az elegáns páros ajándécsomag a felfedezés öröme: a zöld dió a legizgalmasabb és legfinomabb gasztroajándék, amellyel meglepetést okozhat. Tartalma:

- - zölddió-befőtt klasszius 250 g,
- - dióvarázs tea 15 g,
- - aranydió karácsonyfadísz,
- - tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

A karácsonyi asztal éke ajándékcsomag két különlegesség, egy emlékezetes ajándékban. A zölddió-befőtt nagymamáink féltve őrzött világát idézi, a tokaji szőlőpálinka a magyar hagyományok előtt tiszteleg. Tartalma:

- Tokaji szőlőpálinka 3,5 dl, 42%,
- zölddió-befőtt klasszikus 250 g, zölddió-lekvár klasszikus 250 g,
- tájékoztató a zöld dióról, receptötletek.

Az ajándékcsomag Dióvarázs teával kiegészítve elegáns papír díszdobozban is elérhető a Bársony kollekció **A nagy alkalom** elnevezésű ajándékdobozaként. Keresse további összeállításainkat a **www.diofaktura.hu** oldalunkon.



ZÖLD DIÓ



A ZÖLD DIÓ – A TERMÉSZET TÜRELMES REMEKMŰVE

A zöld dió nem csupán egy különleges gasztronómiai alapanyag, hanem a Kárpát-medencei tradíciók és a népi gyógyászat féltve őrzött kincse. A nyers gyümölcstől a prémium csemegéig vezető út az egyik legtürelmesebb és leggondosabb kézműves folyamat, amely a természet erejét és a generációkon át öröklődő szaktudást egyesíti.

✦ Az időzítés művészete (Az alapanyag)
Exkluzivitását a rendkívül szűk szüreti időszak adja: minden évben június közepén, a csontosodás megkezdődése előtt, kézzel szedjük le a szemeket. A gyümölcs ekkor még teljesen puha és kocsonyás – ezt az úgynevezett „tűpróba” igazolja. Ha a szürettel akár csak néhány napot is késünk, a héj fásodni kezd, és a dió feldolgozhatatlanná válik.

✦ A több hetes rituálé (A készítés)
A friss zöld dió magas tannin- és juglontartalma miatt nyersen ehetetlenül keserű. Nemes csemegévé formálása szigorú eljárást igényel: a szemeket egyenként átszurkáljuk, majd 10–14 napon át jéghideg vízben áztatjuk, naponta többször frissítve azt. A csersavak távozásával a diók mély, elegáns koromfeketévé válnak. Végül lassú főzéssel, valamint illatos fahéjjal, szegfűszeggel és citrusokkal gazdagított cukorszirupban történő többnapos érleléssel nyerik el végső, ünnepi aromájukat.

✦ Egészségmegőrzés a természet erejével (A jótékony hatások)
A kíméletes feldolgozásnak köszönhetően a zöld dió valóságos természetes elixír marad:

- **Immunvédelem:** Rendkívül gazdag C-vitaminban, polifenolokban és flavonoidokban, így erős antioxidáns hatással bír.
- **Vitalitás:** Magas természetes vastartalma révén a népi gyógyászatban a vérszegénység és a fáradtság hagyományos ellenszere.
- **Emésztéstámogatás:** Értékes cseranyagai természetes módon támogatják a gyomrot, enyhe fertőtlenítő és gyulladáscsökkentő hatásúak.

KULINÁRIS KALAUZ

Zöld dió - a gasztronómia fekete gyémántja

Így használja a zöld diót a konyhájában

A Diófaktúra zölddió-befőttjei önálló csemegének, ünnepi menük megkoronázásának vagy exkluzív céges ajándéknak is tökéletes választás! A zölddió-befőtt a prémium konyha igazi fekete gyémántja. Nem csupán egy különleges csemege, hanem egy rendkívül sokoldalú, elegáns alapanyag az előételektől a desszertekig. Az egyszerű fogásokat is azonnal különlegessé varázsolja, a legnevesebb séfek titkos fegyvere, amellyel a legegyszerűbb fogást is luxus kategóriás étellé emeli. Gourmet tippek a konyhába:

A sajttálak királya: Párosítsd karakteres sajtféleségekkel! Tökéletesen kiegészíti a krémes, érett kecskesajtokat, a camembert-t, valamint az intenzív kékpenészes sajtokat pl. Roquefort, Gorgonzola. Előételnek a kiflikarikára kent sós, krémes kecskesajttal és egy szelet zölddióval párosítva fenséges vendégváró.

Húsételek koronája: Szeletelve isteni kísérője a sült kacsának, libának, vadhúsoknak (szarvas, őz, vaddisznó) és a rozé kacsamellnek. A prémium hízott libamáj (Foie Gras) mellé tálalva felülmúlhatatlan. Mártásalapként – a húsok szaftjával összefőzve - selymes, fűszeres gláz (mártás) készíthető belőle, amely tökéletesen illik például a prémium bélszínhez.

Az ünnepi desszertek ékköve: A zöld dió a cukrászatban is az exkluzivitást képviseli. Kiválóan harmonizál túrós, vaníliás, vagy klasszikus diós édességekkel, süteményekkel díszítésként és ízkiegészítőként egyaránt. Helyezzen szeletelt zöld diót a panna cotta, a sajttorta(cheesecake), a csokoládétorták vagy a francia mousse-ok tetejére a lenyűgöző, luxus hatású tálalásért. Finomra darabolva keverje krémekbe, rétegezze például a somlói galuskába és pohárdesszertekbe. Díszítheti a prémium palacsinták, gofrik és vaníliafagylaltok tetejét, hogy minden falat egyenletesen roppanós és fűszeres legyen.

Szirup, a folyékony arany: A sűrű, fűszeres zölddió-szirup is igazi kincs a konyhában. Használja prémium desszertöntetként vagy bolondítsa meg vele a sötét csokoládés krémeket vagy a kézműves bonbonok belső ganache töltelékét a tökéletes ízharmóniáért. Locsolja meg vele az ünnepi piskótákat, kevert tésztákat, gyümölcskenyereket, hogy azok szaftosak és mélyen aromásak maradjanak. Emellett kiválóan alkalmas prémium salátaöntetek (vinaigrette) ízesítésére. Méz és juhar szirup helyett különleges karaktert ad a teának, kávénak és koktéloknak.

GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Miért a Diófaktúra zöld diós ajándékcsomajai mellett döntsek?
Karakteres és egyedi: kézműves ritkaság, nem tucattermék – tükrözi cége igényességét és a minőség iránti elkötelezettségét.
Az egész családnak szól: a különleges ízek az otthoni ünnepi asztalnál is emlékezetessé teszik figyelmességét.
Hosszan tartó jelenlét: a fadoboz az ünnepek után teafilter- vagy irattartóként szolgál tovább.

Megtekinthetem, megkóstolhatom a termékeket?
Természetesen, készséggel állunk rendelkezésére személyesen - a honlapunkon meghirdetett - kóstolóval egybekötött termékbemutatóinkon, illetve előre egyeztetett időpontban irodánkban. Látogasson meg minket, kóstolja meg a zöld diót!

Mi a minimális rendelési mennyiség az ajándékcsomagokból?
A prémium zöld dió kollekció ajándékcsomagjai már egy darabtól is elérhetőek, de az egyedi megjelenésű, cégreszabott (logózott) kiemelt ajándékok tervezését és kivitelezését 8 darabtól vállaljuk. Kérjen ajánlatot igényei szerint!

Mennyi idő alatt készülnek el az ajándékcsomagok?
Vállalási határidő: készleten lévő termékeink esetén 3-5 nap, az egyedi megjelenésű és összeállítású ajándékcsomagokat - a készítés manufakturális jellegéből adódóan - lekötött kapacitásunk és pillanatnyi készletünk helyezete szerint 2-4 hét teljesítjük. Kérjen egyedi ajánlatot!

Elhelyezhető egyedi üdvözlőkártya vagy személyes üzenet a csomagban?
Természetesen. Kérésére minden csomaghoz készítünk cégére szabott üdvözlőkártyát, amelyre az Ön által megadott személyes üzenetet nyomtatjuk – így a megajándékozott partnere azt érezheti, hogy ajándéka igazán neki szól.

Megoldható, hogy angol nyelvű legyen az ajándékcsomag?
Igen, nemzetközi partnerei számára saját termékeinket angol nyelvű címkével, termékismertetővel, üdvözlőkártyával látjuk el.

Vállalják a közvetlen kiszállítást a partnerek címére?
Természetesen. Nemcsak a cégközpontba tudjuk szállítani a kész csomagokat, hanem – címlista alapján – közvetlenül a megajándékozottak irodájába vagy otthonába is.

Nagyobb mennyiség esetén vannak kedvezmények?
Igen, termékenként, mennyiségi paraméterek szerint változóan. Kérje részletes ajánlatunkat!

Hogyan tudom leadni a megrendelést?
Vegye fel velünk a kapcsolatot és igényei alapján véglegesítjük az ajándékcsomagja tartalmát, megjelenését, darabszámát, szállítását, majd e-mailben visszaigazoljuk a megrendelést. A gyártás és a kiszállítás csak ezt követően indul el.

Hogyan történik a fizetés és a számlázás?
A megrendelés véglegesítésekor előre átutalásos fizetési lehetőséget biztosítunk, a visszaigazolást követően díjbekérőt vagy előlegszámlát állítunk ki. A gyártást a befizetés beérkezése után indítjuk el, a végleges számlát a teljesítéskor, a szállítási okmányokkal együtt küldjük meg.

Vannak egyéb tudnivalók?
Igen, néhány kiegészítés:
Termékeink kis tételszámú kézműves termékek, készlethiány esetén a hiányzó terméket azonos minőségű és jellegű termékkel helyettesítjük.
A leggondosabb kézi ellenőrzés és válogatás ellenére is a termékek nyomokban kemény héjdarabokat tartalmazhatnak! Kérjük, fogyasztás és sütés-főzés előtt ellenőrizze a terméket a fogsérülések elkerülése érdekében.
A termék éretlen zöld dióból készült. Dióallergia vagy diófélékre való érzékenység esetén a fogyasztása nem javasolt.
Győződjön meg saját maga a zöld dió kiemelkedő élettani hatásairól és felhasználási figyelmeztetéseiről. Írja be az Internetes keresőkbe: “mutasd meg a zölddió befőtt élettani hatásait és felhasználási figyelmeztetéseit”.
Alkoholos terméket kizárólag 18. életévét betöltött személy rendelhet.

DIÓFAKTÚRA

3381 Pély, Fő út 82.
1213 Budapest, Varjú u. 18.

Tel.: (30)3114766

www.diofaktura.hu
Facebook, instagram: diofaktura

