



E-mail: soos@soosteszta.hu
web: www.soosteszta.hu

Soós tészta

Finom | Minőségi | Házias

Delicious | High quality | Homemade taste

Lecker | Qualitativ hochwertig | Wie hausgemacht



...mert
a tészтát
mindenki szereti!

...because
everyone
likes pasta!

...weil jeder
Nudeln mag!

Soós tészta

Soós Zoltán 1981-ben alapította meg a Soós Tészta kft.-t, amely mára a méltán híres magyar tésztaipar egyik legdinamikusabban fejlődő szereplője lett. Az immáron több mint három évtizedes múltra visszatekintő családi vállalkozás – folyamatos innovációinak köszönhetően – napjainkban már nagyüzemi keretek között foglalkozik a tésztagyártással, a minőségi alapanyagokba vetett töretlen bizalom és a háziás ízvilág azonban most is ugyanúgy jellemzi a Soós tésztát, mint amikor a nyolcvanas évek elején az első adag tojásos tészta csomagolásra került a kis vecsési manufaktúrában. Legyen szó négy vagy nyolc tojásos, prémium vagy durumtésztről, kinálatunkban mindenki megtalálhatja a hozzá leginkább illőt. És meg is találja, hiszen a Soós Tészta nem csak finom, minőségi és házias, hanem mára már valódi divatmárka!

Soós Tészta Kft, one of the fastest growing among the famous pasta producers in Hungary, was established by Zoltán Soós in 1981. During its 30-year history this family business has always valued innovation and now is a large-scale pasta producer. However, the way the company relies on quality ingredients and values homemade taste hasn't changed since the first package of pasta was produced in the little manufactory in Vecsés in the early 80s. From the wide range of 4-egg, 8-egg, premium and durum wheat pasta types everyone can find the one that suits them the best. Indeed, everyone will surely find their favourite, as Soós Pasta is not only a delicious and high quality product group with homemade taste, but by now it has really become a fashionable brand.

Zoltán Soós hat im Jahre 1981 die Firma Soós Tészta Kft. gegründet, die inzwischen zu einem der dynamischsten Akteure der mit Recht berühmten ungarischen Nudelindustrie geworden ist. Das bereits seit mehr als drei Jahrzehnten bestehende Familienunternehmen beschäftigt sich – dank der kontinuierlichen Innovation – heute schon im großbetrieblichen Rahmen mit der Nudelherstellung, aber das ungebrochene Vertrauen in die qualitativ hochwertigen Rohstoffe und der Geschmack, der an hausgemachte Nudeln erinnert, sind ebenso charakteristisch für die Soós-Nudeln, wie Anfang der achtziger Jahre, als die erste Serie von Eiernudeln in der kleinen Manufaktur in Vecsés verpackt wurde. Egal, ob es um Vier- oder Acht-Eier-Nudeln, Premium- oder Hartweizennudeln geht, in unserem Sortiment kann jeder seine Lieblingssorte finden. Und jeder wird sie auch finden, da die Soós-Nudeln nicht nur lecker, qualitativ hochwertig und wie hausgemacht sind, sondern sie sind inzwischen zu einer echten Modemarken geworden!



Csuszatészta "Csusza" pasta Feckerl

Hozzávalók: | Ingredients: | Zutaten:

Tejföl - 2 dl | Szalonna - 20 dkg | Tehéntúró - 25 dkg | Soós csuszatészta - 35 dkg
Sour cream - 200 ml | Bacon - 200 g | Curd cheese - 250 g | Soós broad noodles - 350 g
Sauerrahm - 2 dl | Speck - 200 g | Kuhmilchquark - 250 g | Soós Feckerl - 350 g

Elkészítés: A tésztát a csomagoláson megadott módon megfőzzük. Közben a szalonnát kb. centis kockákra vágjuk, majd pirosa pirítjuk. Ha kész, papírszalvétára kiszedegetjük. A kész tésztát leszűrjük, meleg vizel leöblítjük, és egy kanálnyi forró szalonnaszírban megforgatjuk. Tálaláskor megszórjuk az összemorzsolt túróval (jó, ha egy órát szabahőmérsékleten áll, hogy ne legyen túl hideg), rászörjük a töpörtyűt, végül meglocsoljuk tejföllel.

Preparation: Cook the pasta according to the instructions on the package. Chop the bacon to 1 cm pieces and sauté until brown. Put it on a paper napkin when ready. Strain the pasta when it is cooked, rinse with warm water, add a tablespoon of bacon fat and stir. Serve with crumbled curd (keep it at room temperature for an hour for optimal temperature), and top it with the greaves and the sour cream.

Zubereitung: Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Inzwischen den Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden, dann rot braten. Wenn es fertig ist, herausnehmen und auf Papierhandtücher setzen. Die fertigen Nudeln abgießen, mit warmem Wasser absäußen und in einem Löffel heißen Speckfett abschmelzen. Beim Servieren mit dem zerdrückten Quark (es ist gut, den Quark eine Stunde lang bei Raumtemperatur stehen zu lassen, damit er nicht zu kühl wird) bestreuen, mit Grieben überstreuen und mit Sauerrahm übergießen.





FINOM. MINŐSÉGI. HÁZIAS.
DELICIOUS. HIGH QUALITY.
HOMEMADE TASTE.
LECKER. QUALITATIV HOCHWERTIG.
WIE HAUSGEMACHT.



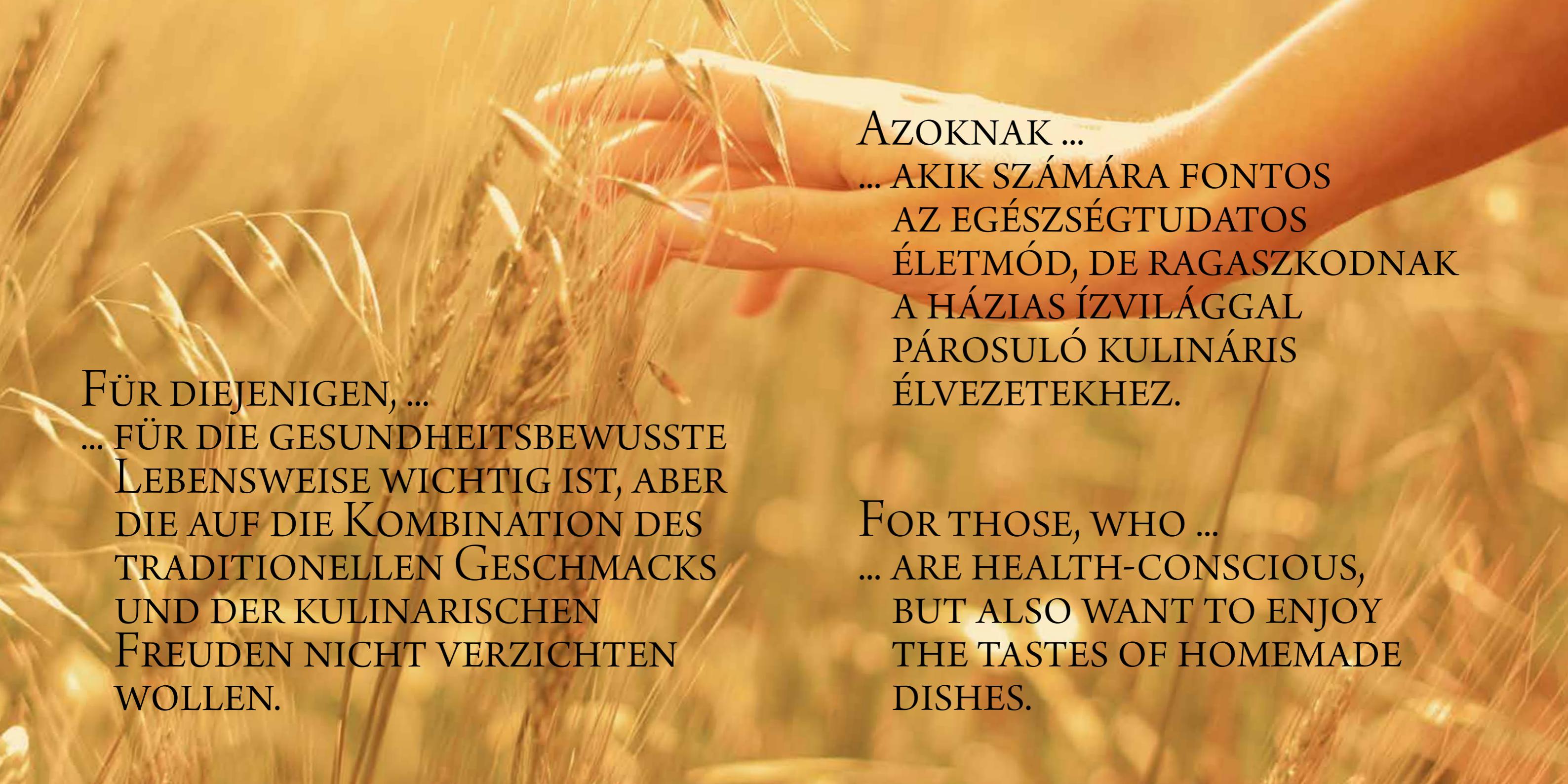


Gran premio

Egyesíteni a magas tojástartalmú és a durumliszttel készült száraztészták előnyeit? Lehetséges! A Soós Gran Premio tézsírkban a házias ízvilág és a tojás értékes tápanyagai találkoznak a rostban gazdag durumliszt alacsony kalóriatartalmával. Minőségi, finom, házias. Kell ennél több?

The advantages of pasta with high egg-content and durum wheat pasta all in one? It's possible. Soós Gran Premio pastas have a homemade taste with the valuable nutrients of eggs and the low calorie content of the durum wheat pasta, which is also rich in fibre. High quality, delicious, with homemade taste. Who needs more than that?

Die Vorteile der Nudeln mit hohem Ei gehalt mit den aus Hartweizenmehl hergestellten Trockenteigwaren zu kombinieren? Es ist möglich! Die Soós Gran Premio Nudeln sind eine perfekte Kombination des traditionellen Geschmacks, der wertvollen Nährstoffe des Eis und des niedrigen Kaloriengehalts des ballastreichen Hartweizenmehls. Qualitativ hochwertig, lecker, wie hausgemacht. Was kann man sich noch wünschen?



FÜR DIEJENIGEN, ...

... FÜR DIE GESUNDHEITSBEWUSSTE
LEBENSWEISE WICHTIG IST, ABER
DIE AUF DIE KOMBINATION DES
TRADITIONELLEN GESCHMACKS
UND DER KULINARISCHEN
FREUDEN NICHT VERZICHTEN
WOLLEN.

AZOKNAK ...
... AKIK SZÁMÁRA FONTOS
AZ EGÉSZSÉGTUDATOS
ÉLETMÓD, DE RAGASZKODNAK
A HÁZIAS ÍZVILÁGGAL
PÁROSULÓ KULINÁRIS
ÉLVEZETEKHEZ.

FOR THOSE, WHO ...
... ARE HEALTH-CONSCIOUS,
BUT ALSO WANT TO ENJOY
THE TASTES OF HOMEMADE
DISHES.





Soós Gran Premio
CSIGA
ROLLED
MINI-SCREW
GÄNSEHALS-
NUDELN
200 g



Soós Gran Premio
CSUSZATESZTA
BROAD
NOODLES
FECKERL
200 g



Soós Gran Premio
SZÉLES METÉLT
TAGLIATELLE
BANDNUDELN
200 g



Soós Gran Premio
BOGLYAS CÉRNAMETÉLT
TANGLED
ANGEL HAIR
DÜNNNE
FEINNUDELN
200 g





„Hiszek abban, hogy a tésztán nincs mit túlbonyolítani.”

”I believe that pasta shouldn't be overcomplicated.”

„Ich glaube daran, dass es an den Nudeln nichts zu verkomplizieren ist.”

– Soós Zoltán



Tojásos Eggs Eier-Nudeln

Könnyebb főzhetőség, jobb állag és magasabb tápanyagtartalom. Nem véletlen, hogy a hagyományos vidéki konyha ragaszkodik a magas tojástartalmú száraztésztákhoz, hiszen most csak néhányat említettünk a „levesbe született”, aranyszínű, 8 tojásos Soós tészták előnyei közül.

Easier to cook, better consistency, and higher nutrient content. Traditional rural cuisine prefers pasta with high egg content, and this is understandable, as 8-egg Soós pasta, the perfect addition to any soup, has even more advantages than mentioned above.

Sie sind leichter zu kochen, haben eine bessere Konsistenz und besitzen einen höheren Nährstoffgehalt. Es ist deshalb kein Zufall, dass die traditionelle ländliche Küche weiterhin Trockenteigwaren mit hohem Ei gehalt benutzt, denn wir haben jetzt nur einige der Vorteile der „in Suppe geborenen“, goldfarbigen Soós-Nudeln mit 8 Eiern erwähnt.





AZOKNAK ...
... AKIK AZ OTTHON
HÁZIAS ÍZEIT KERESIK
MINDEN LEVESBEN.

FÜR DIE JENIGEN, ...
... DIE IN JEDER SUPPE DEN
TRADITIONELLEN GESCHMACK
DER HAUSGEMACHTEN
NUDELN SUCHEN.

FOR THOSE, WHO ...
... WANT TO ENJOY
THE TASTE OF
HOMEMADE SOUP.





Soós Premio
PRÉSELT
CSIGA
MINI-SCREW
SCHNECKEN-
NUDELN
200 g



Soós Premio
KÉZI TARHONYA
HANDMADE
EGG BARLEY
DROPS
HANDGEZUPFTE
EIERGRAUPEN
200 g



Soós Premio
HANDGEZUPFTE
EIERGRAUPEN
200 g



Soós Premio
BOGLYAS
CÉRNAMETÉLT
TANGLED
ANGEL HAIR
DÜNNE
FEINNUDELN
200 g



Soós Premio
BOGLYAS
METÉLT
TANGLED
TAGLIATELLE
DÜNNE
BANDNUDELN
200 g



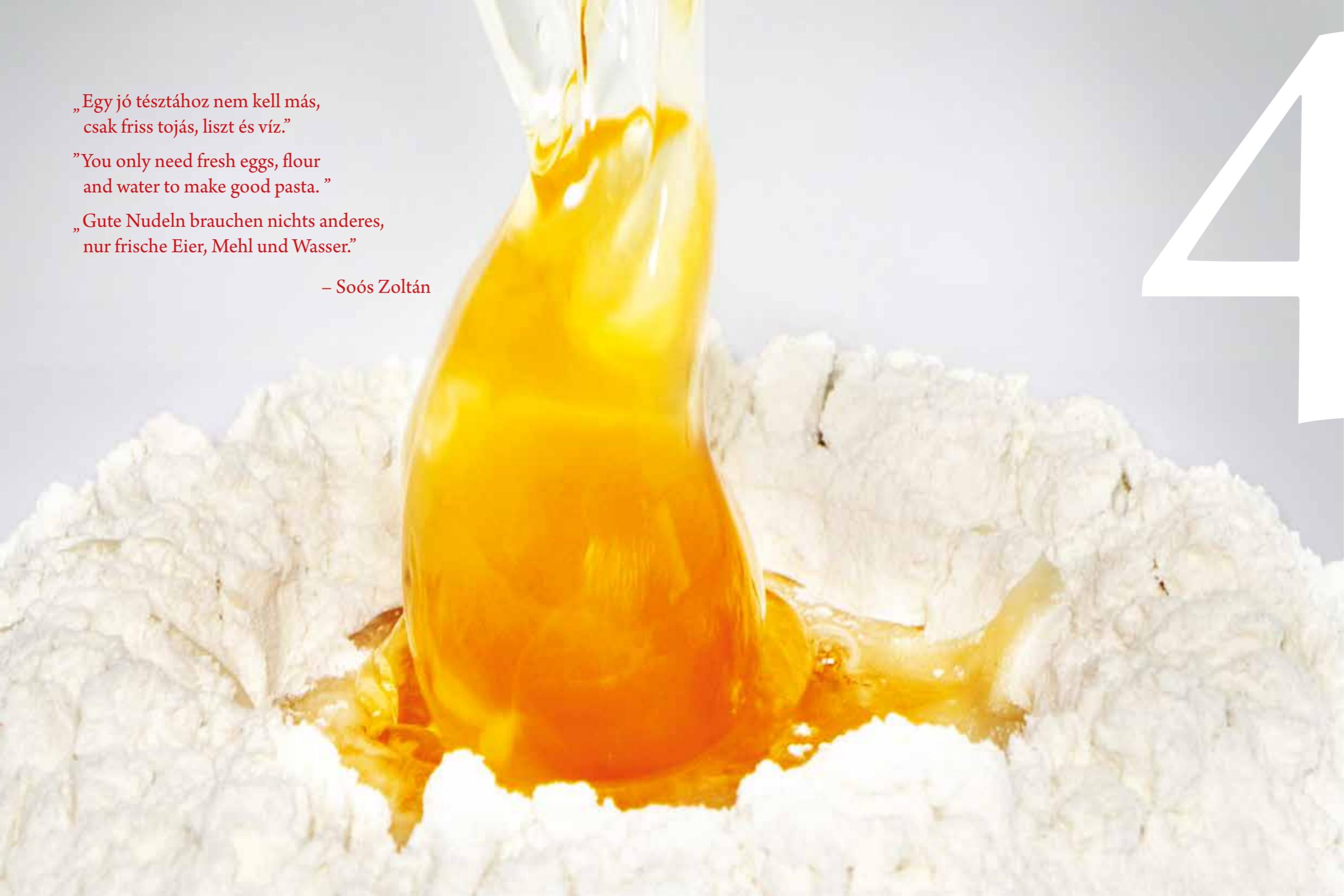
Soós Premio
FEKTETETT
METÉLT
LAID
TAGLIATELLE
GELEGTE
BANDNUDELN
200 g



Soós Premio
FEKTETETT
CÉRNAMETÉLT
LAID
ANGEL HAIR
GELEGTE
FEINNUDELN
200 g



Soós Premio
CSUSA
BROAD
NOODLES
FECKERL
200 g



„Egy jó tésztához nem kell más,
csak friss tojás, liszt és víz.”

“You only need fresh eggs, flour
and water to make good pasta.”

„Gute Nudeln brauchen nichts anderes,
nur frische Eier, Mehl und Wasser.”

– Soós Zoltán

Tojásos Eggs Eier-Nudeln

4 tojásos tésztáink megőrizték a hagyományos, falusi gyűrásból származó tészták házias jellegét. Legyen szó levesről, metéltről, csuszáról vagy tarhonyáról, a friss tyúktojással készült Soós Premio minden ízvilághoz tökéletes választás.

Our 4-egg pastas are still like the handmade pastas of traditional rural cuisine. Soós Premio products with fresh hen eggs suit every dish perfectly, from soup to noodles, from “csusza” to egg barley.

Unsere 4-Eier-Nudeln haben den Haスマchercharakter des traditionellen, im Dorf mit Hand gekneteten Teigs gewahrt. Egal, ob es um Suppennudeln, Bandnudeln, Fleckerl oder Eiergraupe geht, die mit frischen Hühnereiern zubereiteten Soós Premio Nudeln passen hervorragend zu jeder Geschmackswelt.



A young couple is seated at a table in a restaurant. The woman, with blonde hair tied back, is laughing and pointing towards the man. The man, with dark hair, is smiling warmly at her. On the table in front of them are plates of food, glasses of beer, and a bottle. The background is blurred, showing other diners and restaurant interior.

AZOKNAK...

... AKIK SZERETIK EGYSZERŰ,
DE NAGYSZERŰ ÉTELEKBEN
KIÉLNI A KREATIVITÁSUKAT.

FÜR DIEJENIGEN, ...

... DIE IHRE KREATIVITÄT GERNE
BEI EINFACHEN, ABER
HERVORRAGENDEN
SPEISEN AUSLEBEN.

FOR THOSE, WHO ...
... ENJOY CREATING SIMPLE
BUT GREAT DISHES.



PREMIO
Goós tézta



A

S

E

N

G

Y

T

O

J

A

S

S

Z

A

R

A

Z

T

E

S

T

A

F

R

I

I

S

S

T

B

O

L

I

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E

S

S

T

E



Soós Premio
CÉRNAMETÉLT
ANGEL HAIR
FEINNUDELN
200 g



Soós Premio
RÖVIDMETÉLT
SHORT TAGLIATELLE
KURZE BANDNUDELN
200 g



Soós Premio
PRÉSELT CSIGA
MINI-SCREW
SCHNECKEN-
NUDELN
200 g



Soós Premio
BOGLYAS
CÉRNAMETÉLT
TANGLED
ANGEL HAIR
DÜNNER
FEINNUDELN
200 g



Soós Premio
KÉZI TARHONYA
HANDMADE
EGG BARLEY
DROPS
HANDGEZUPFTE
EIERGRAUPEN
200 g



Soós Premio
CSUSZA
BROAD NOODLES
FECKERL
200 g



Soós Premio
EPERLEVÉL
STRAWBERRY
LEAF
ERDBEERBLÄTTER
200 g



Soós Premio
PENNE
400 g



Soós Premio
KAGYLÓ
SHELL
MUSCHELN
400 g



Soós Premio
SPAGETTI
SPAGHETTI
400 g



Soós Premio
RÖVIDCSÓ
SHORT
PIPE
KURZE RÖHRE
400 g



Soós Premio
FODROS KOCKA
FRILLY SQUARES
RÜSCHE
400 g



Soós Premio
COPFOCSKA
GEMELLI
ZÖPFCHEN
400 g



Soós Premio
ORSÓ
SPINDLE
SPINDEL
400 g



Soós Premio
SZARVACSKA
HORNS
HÖRNCHEN
400 g



Soós Premio
RÖVIDCSÓ
SHORT
PIPE
KURZE RÖHRE
400 g



Soós Premio
FODROS KOCKA
FRILLY SQUARES
RÜSCHE
400 g



Durum

Hartweizennudeln

„Ha ételekről van szó,
számomra a házias ízvilág a legfontosabb érték.”

“Homemade taste is what I value most in food.”

„Wenn es um Speisen geht,
ist der traditionelle Geschmack der wichtigste
Wert für mich.”

– Soós Zoltán

A Soós Premio Duro tészták a könnyen emészthető, alacsony kalória-, magas fehérjetartalmú és rostokban gazdag durumlisztnak köszönhetően hamar az egészségtudatos fogyasztók kedvencei lettek. Rugalmasságának köszönhetően levesbe és körettésztának is tökéletes választás.

Health-conscious consumers took an instant liking to Soós Premium Duro pasta, as durum wheat is easy to digest, it is low in calories and rich in protein and fibre. It's supple, so it's ideal for soups and garnish alike.

Die Soós Premio Duro Nudeln sind dank des leicht verdaulichen Hartweizenmehls mit niedrigem Kalorien- und hohem Eiweißgehalt und mit vielen Ballaststoffen schnell zum Lieblingsprodukt der gesundheitsbewussten Verbraucher geworden. Dank ihrer Flexibilität eignen sich hervorragend sowohl in Suppen als auch als Nudelbeilage.





AZOKNAK ...
... AKIK TERMÉSZETESEN ÉLNEK.

FOR THOSE, WHO ...
... LIVE IN HARMONY
WITH NATURE.

FÜR DIEJENIGEN, ...
... DIE NATÜRLICH LEBEN.





Premio Duro
FODROS
KOCKA

FRILLY
SQUARES

RÜSCHE
400 g



Premio Duro
SZARVACSKA
HORNS
HÖRNCHEN
400 g



Premio Duro
KAGYLÓ
SHELL
MUSCHELN
400 g



Premio Duro
SPAGETTI
SPAGHETTI
400 g



Premio Duro
ORSÓ
SPINDLE
SPINDEL
400 g





„Én azt vallom, az élet minden területén, így a tésztagyártás során is nagy szükség van a kreativitásra. Szerintem csak így lehet megfelelni a folyamatosan változó fogyasztói igényeknek.”

”I believe that in every area of life, and thus also in pasta production, there is a great need for creativity. I think that it is the only way to meet the ever-changing needs of consumers”

„Ich glaube, dass, in jedem Bereich des Lebens, und damit auch in der Teilwarenherstellung, ein großer Bedarf für Kreativität besteht. Ich denke, das ist der einzige Weg, um den sich ständig ändernden Bedürfnissen der Konsumenten gerecht werden zu können.”

– Soós Zoltán



Tojás nélkül Egg-free Eifrei

Minőségi alapanyagokból jó ár-érték arányú tészta gyártani? Lehetséges! A Belevaló tészta család tojásmentességének köszönhetően tökéletes kompromisszumot jelent azok számára, akik szeretik a gyorsan és egyszerűen elkészíthető, és egyben pénztárcabarát ételeket.

Producing pasta with quality ingredients that also provides value for money? It is possible! As Belevaló pasta products do not contain egg, they may be a perfect compromise for those who like meals that are both quick and easy to prepare and affordable.

Ist es möglich, Teigwaren aus hochwertigen Zutaten zu herstellen, die auch einen guten Wert für Geld bieten? Natürlich! Da die Belevaló Teigwaren kein Ei enthalten, können sie einen perfekten Kompromiss für diejenigen bieten, die Speisen mögen, die preisgünstig sind, sich aber gleichzeitig auch schnell und einfach zubereiten lassen.

A photograph of a happy family of four: a father, a mother, and two young children (a girl and a boy). They are all smiling warmly at the camera. The father is in the foreground, wearing a dark button-down shirt. The mother is behind him, wearing a pink top. The two children are in front of the parents, also smiling. The background shows a bright kitchen with hanging pots and pans.

AZOKNAK, ...
... AKIK SZÁMÁRA
UGYANOLYAN FONTOS
A MINŐSÉG ÉS
A KEDVEZŐ ÁR.

FÜR DIE JENIGEN, ...
... FÜR DIE QUALITÄT GENAU
SO WICHTIG IST WIE EIN GUTER
PREIS.

FOR THOSE, ...
... WHO CONSIDER QUALITY
JUST AS IMPORTANT AS
REASONABLE PRICE.





Beleválo
COPFOCSKA
GEMELLI
ZÖPFCHEN
1000 g



Beleválo
KAGYLÓ
SHELL
MUSCHELN
1000 g



Beleválo
ORSÓ
SPINDLE
SPINDEL
1000 g



Beleválo
FODROS KOCKA
FRILLY SQUARES
RÜSCHE
1000 g



Beleválo
SZARVACSKA
HORNS
HÖRNCHEN
1000 g



Beleválo
PENNE
1000 g





„Miért éppen a tézta? Mert a téstát mindenki szereti!”

”Why pasta? Because everyone likes pasta.”

„Warum gerade Nudeln? Weil jeder Nudeln mag!”

– Soós Zoltán