

# Prerađivači kupusa

subota, 02 januar 2016 17:33 -

**Šar cabbage from Fung (Kiseli Kupus)**  
In the most fertile part of the Pannonic plain and almost halfway of Danube flow in the Black Sea, the village of Fung

It is known for its 1700 centuries long tradition of cabbage production. In 1900, almost 70% of export in the country of Austria-Hungary was from the village of Fung. The quality of the cabbage produced and processed in Fung is recognized in the world.

Some cabbage production is widely spread in the whole of continental Europe, in north Balkans and in other countries of Southeast.

However, the processed the best of Kiseli Kupus differs slightly from the German one. Indeed, while sweetest implies the grinding of the cabbage before the fermentation process, the whole cabbage heads are fermented.

The Cabbage of Fung gained the status of Protected designation of origin (PDO) as a result of the effort of the association of the producers.

This protection and the active role played by the association are promising for the mobilization of resources, maintenance of the quality of the product and the improvement of economic sustainability of Fung rural community through consumer recognition.

[www.futuskikupus.org](http://www.futuskikupus.org)

**Kiseli fensički kupus**  
U najplodnijem delu Pannonske nizine na obali reke Dunav, u selu Fung je poznata po prerađivačkoj tradiciji prerađivači kupusa.

Dokumenat iz 1700. godine ukazuje na to da je kupus u Fung bio glavni izvozni proizvod. Tadašnji izvoz u Austriju činilo je 70% ukupnog izvoza iz ovog kraja. Kvalitet kupusa proizvedenog u Fungu je priznato u svetu.

Neke vrste kupusa su široko rasprostranjene u celoj Evropi, u severnom Balkanu i u drugim zemljama Istočne Evrope.

Međutim, najbolji Kiseli Kupus razlikuje se od njemačkog. Dok se kod njemačkog prerađivača kupusa pre fermentacije mleče, kod feničkog se kupus prerađuje kao celokupna glava.

Kiseli Kupus od Funga je dobila status zaštićenog poreklom iz ovog kraja kao rezultat truda Udruženja proizvođača i prerađivača "Feniški kupus".

Ova zaštita prerađivača i aktivna uloga Udruženja obezbeđuju visok kvalitet, očuvanje kvaliteta proizvoda, kao i poboljšanje održivosti socijalno-ekonomskog sistema ruralne zajednice kroz prepoznavanje proizvoda od strane potrošača.

[www.futuskikupus.org](http://www.futuskikupus.org)



Град Нови Сад  
City of Novi Sad



**Прерађивачи**

1. Јана
2. Јурак
3. Јолупинац
4. Јурак МТ
5. Јурањгур
6. Јурак

**Купус**

011 305 2112  
064 120 76 68  
[www.kupus-fung.com](http://www.kupus-fung.com)  
kupus\_fung@open.wdcloud.rs

**а.д.о.о. "Ранк МЛТ"**

011 305 042  
063 837 46 72  
MLT@open.wdcloud.rs

**Турски**

Београд 71  
011 305 062  
063 534 41 8  
fcs@fung.futuskikupus.com

33. Панаћевски  
Датум: 28. 06. 2015  
063 546 833

Добро дошли!

[www.futuskikupus.org](http://www.futuskikupus.org)  
office@futuskikupus.org

