



A lutoni kemencékben egyelőre **napi 300-400 székely krumplis kenyeret sütnék** egy sepsiszentgyörgyi pék irányításával, amelyeket "különösebb reklám nélkül" sikerül értékesíteni.

Diószegi László az MTI-nek elmondta, az angliai vállalkozást decemberben indították, és londoni román és lengyel üzletekkel sikerült eddig üzleti kapcsolatot kialakítani. A vásárlóik eleinte a román és magyar közösséghez tartozók köréből kerültek ki, de a klienskörük folyamatosan bővül.

A pékmester hozzátette, a termékskála kibővítésére és napi 3-4 ezer kenyér gyártására készülnek Angliában. Megjegyezte, a kenyérlisztet Magyarországról, a burgonyát Németországból szállítják a lutoni pékségbe.

Diószegi László 1994-ben két alkalmazottal indította sepsiszentgyörgyi pékségét, **ma 160 alkalmazottal napi 25 tonna kenyeret gyárt**

. Tavalyi éves forgalma megközelítette a 23 millió lejt. A Diószegi pékség termékei Románia 12 megyéjében, Bukarestben és Kolozsváron is megvásárolhatók, sőt hetente egyszer az olaszországi Bergamóba is szállítanak Diószegi-kenyeret.

A székely vállalkozóra az általa sült óriáskenyereknek köszönhetően figyeltek fel. 2013 november 7-én **a World Record Academy a világ legnagyobb hagyományos krumplis kenyereként jegyezte be** a Bukarestben sült 96,6 kilogrammos kenyerét.

Diószegi László elmondta, ennél jóval nagyobb kenyeret is sült, de azokat nem látták azok, akik a világcsúcsot hitelesíthették.

Immár több éve Diószegi László vezetésével sütik meg augusztus 20-ra a nemzet kenyerét, mely a Kárpát-medencében élő és a világon szétszórt magyarság egységét jelképezi.

mti