

ΠΑΣΧΑ ΓΕΥΣΗΣ  
ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ  
**ΦΑΚΕΛΟΣ**



### *Ιστορίες δημιουργίας στο τραπέζι της Λαμπρής*



Βουτυράτα τυριά από την Ήπειρο και τη Θεσσαλία, που φέρνουν στο πιάτο τις γεύσεις και τα αρώματα της ελληνικής υπαίθρου. ένα αρκαδικό ελαιόλαδο από την πανάρχαια Χωραϊτική ποικιλία για τους τολμηρούς, ολόφρεσκες σαλάτες από τον Μαγικό Κήπο της Βοιωτίας αλλά και γαστρονομικά κρασιά από τη Δράμα και τη Μεσσηνία στρώνει φέτος το πασχαλινό τραπέζι της Agenda. Εγχώρια προϊόντα που, όπως και τόσα άλλα που θα συντροφεύσουν τις εορταστικές στιγμές, αναδεικνύουν το μεράκι των Ελλήνων δημιουργών και δίνουν νέα τροπή και ορμή στο αφήγημα της υψηλής γεύσης.



**Μαρούλι σε γλαστράκι**



Φρέσκο στο καθημερινό τραπέζι με υπογραφή «Μαγικός Κήπος»



Με μαρούλι από τη μονάδα υδροπονικής καλλιέργειας που διατηρεί στο Κάστρο Βοιωτίας σε γλαστράκι συστήθηκε σε σούπερ μάρκετ και οπωροπωλεία ανά την Ελλάδα η Intelligent Green Crops. Ένα ιδιαίτερα εμπορικό προϊόν το οποίο διατηρείται φρέσκο για έως και τέσσερις εβδομάδες είτε εντός, είτε εκτός ψυγείου υπό την προϋπόθεση ότι ποτίζεται. Σημειώνεται ότι το παραγωγικό εγχείρημα των βασικών μετόχων του Ομίλου ENTEKA που καταλαμβάνει μια έκταση 21 στρεμμάτων και φέρνει στο ράφι φυλλώδη λαχανικά και κυρίως λόλες (κόκκινες και πράσινες), μαζί με το σήμα κατατεθέν μαρούλι Butterhead, έφθασε τα 7,5 εκατ. τεμάχια το 2023 και κινείται προς τα 9 εκατ. τεμάχια για το 2024.



**Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από Χωραϊτική**



Μια ποικιλία που ανταμείβει τους τολμηρούς της γεύσης



Πράσινα αλλά και ώριμα αρώματα από ένα ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής που προέρχεται από άνυδρα ελαιόδεντρα της πανάρχαιας Χωραϊτικής ποικιλίας. Καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους και συγκομίζονται προσεκτικά με το χέρι ενώ ο καρπός τους ελαιοποιείται με σύγχρονες τεχνικές και υπερσύγχρονο εξοπλισμό. Ο λόγος για το Cultura Organic EVOO, δημιουργοί του οποίου είναι οι Λαμπρινή Τσίτσου και Jonnek Jonnekson, ένα ζευγάρι που καλλιεργεί 50 στρέμματα ελαιώνα στην ορεινή Δόξα Αρκαδίας, όπου υπάρχουν περίπου 400 παραγωγικά δέντρα αυτής της ιδιαίτερης ποικιλίας.



**Το μεγάλο κόκκινο του Κ. Λαζαρίδη**

Απογειώνει το terroir της Δράμας η ποικιλία Αγιωργίτικο

Έντονο κόκκινο χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες, κόκκινα φρούτα στη μύτη, με τα μούρα να κυριαρχούν. Αρμονική συνένωση με γλυκά μπαχαρικά και εντονότερη την έκφραση κανέλας και γαρίφαλου. Το στόμα δεν θα μπορούσε να διαφέρει, οπότε και εκεί συναντάμε κόκκινα φρούτα με καλή συμπύκνωση και μία φρεσκάδα να τα διακατέχει, με επίλογο από ώριμες και στρόγγυλες ταννίνες και μακρά επίγευση. Φυτεμένο το 1998 στους πρόποδες του Μενοίκιου όρους στην Καλή Βρύση Δράμας, το Αγιωργίτικο αποτελεί μια από τις βασικές ποικιλίες του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Μετά από 26 χρόνια καλλιέργειας, τόσο το ξεχωριστό terroir της Δράμας όσο και οι σύγχρονες αμπελουργικές και οινολογικές πρακτικές απογειώνουν τις δυνατότητες της ποικιλίας αυτής.



**Από την Άρτα σε όλο τον κόσμο**



Εκλεκτό ορεκτικό η εμβληματική Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ

Δεύτερης γενιάς τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Καράλης κατάφερε να μετεξελιξεί ένα οικογενειακό τυροκομείο σε μια από τις πιο σύγχρονες γαλακτοβιομηχανίες κάνοντας γνωστά τα τυριά της Ηπείρου σε όλο τον κόσμο ενώ έγινε ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας Κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ. Πρόκειται για ένα παραδοσιακό σκληρό τυρί, που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα. Η υπερσύγχρονη μονάδα της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου Καράλη στη Φιλοθέη Άρτας διαχειρίζεται πρόβειο και γίδινο γάλα από 2.200 παραγωγούς των περιοχών από το Μεσολόγγι μέχρι τα Ιωάννινα.



**Καλό Πάσχα & Καλή Ανάσταση**

**60**  
Χρυσά Χρόνια στο τραπέζι σας



ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ | ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΒΕΕ  
2° χλμ. Επ. Οδ. Κατερίνης-Π.Κεραμιδίου | 60100 | Τ: 23511 80000 | 23510 34305



## Σπάνιο και γαστρονομικό το Fileri Fumé



### Μια νέα ετικέτα στη σειρά Fileri από τον Nestor της Μεσσηνίας

Λευκός ξηρός οίνος, σε κλασική λευκή οινοποίηση, με τετράμηνη παραμονή σε δρύινο καπνιστό βαρέλι πρώτης χρήσης, με τακτική ανάδευση (batonnage) και παραμονή στις λεπτές του οινολάσπες για ένα μήνα είναι το 100% μονοποικιλιακό ΠΓΕ Τριφυλία Fileri Fumé του Οινοποιείου Nestor. Χαρακτήρας βοτάνων και έντονα καπνικά στοιχεία με παρουσία εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων, κερήθρας & ξηρών καρπών στη μύτη, ενώ στο στόμα ξηρό, με τραγανή οξύτητα. Σώμα γεμάτο με πλούσιες, λιπαρές εντάσεις και επίγευση μακράς διάρκειας. Αρώματα φλούδας πορτοκαλιού, ζουμερών πυρηνόκαρπων και παρουσία μήλου και κυδωνιού. Νότες φουντουκιού και αμυγδαλού, μελιού και φύλλων πούρου. Ένα γαστρονομικό κρασί από μια γηγενή ποικιλία της Μεσσηνίας, την οποία έχει αναβιώσει το Οινοποιείο Nestor και επιχειρεί εδώ και χρόνια να αναδείξει τις δυνατότητές της.



## Αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου

### Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ από καλό σπίτι



Ωριμάζει για έξι μήνες παραδοσιακά στα κλασικά ξύλινα βαρέλια, που χρησιμοποιούνται εδώ και χρόνια για το κορυφαίο αποτέλεσμα τους και διατηρείται σε άλμη. Η Φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου και η ξεχωριστή συνταγή της προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης, η οποία επενδύει σταθερά στη βιώσιμη ανάπτυξη και την καινοτομία. Η ΟΛΥΜΠΟΣ μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία τόσο για τους Έλληνες παραγωγούς και κτηνοτρόφους, όσο και για τους καταναλωτές, παράγοντας προϊόντα προστιθέμενης διατροφικής αξίας.



## Προψημένα προϊόντα για τον σύγχρονο καταναλωτή



### Όταν το ζητούμενο είναι νόστιμο και υγιεινό κοτόπουλο με την εγγύηση ποιότητας μιας ηγέτιδας στο χώρο εταιρείας



Με παρουσία στο χώρο της πτηνοτροφίας για περισσότερο από μισό αιώνα και έδρα της την Πιερία, η εταιρεία Αμβροσιάδης Κοτόπουλα Ολύμπου ΑΒΕΕ αποτελεί τη μεγαλύτερη πτηνοτροφική εταιρεία στη Βόρεια Ελλάδα και μία από τις μεγαλύτερες στον Ελλαδικό χώρο, η οποία έχει κατακτήσει και διατηρεί σταθερά δυναμικό μερίδιο στην αγορά. Όπως σχετικά σημειώνει η Αναστασία Θ. Αμβροσιάδου: «Παρακολουθώντας τις διατροφικές τάσεις, ανταποκρινόμαστε με ευελιξία στις διαφοροποιημένες ανάγκες και προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή, ενώ τα προϊόντα μας, χάρη στον άρρηκτο συνδυασμό α-

νώτερης ποιότητας, γεύσης και ποικιλίας, παραμένουν σταθερά στις πρώτες θέσεις της προτίμησής του». Γνωρίζοντας την ανάγκη του καταναλωτή για ένα «υγιεινό κοτόπουλο» η Αμβροσιάδης Κοτόπουλα Ολύμπου ΑΒΕΕ φροντίζει ώστε σε όλα τα στάδια παραγωγής των πουλερικών να τρέφονται αποκλειστικά με θρεπτικές φυτικές ζωοτροφές, τις οποίες παράγει η εταιρεία στο εργοστάσιο παραγωγής ζωοτροφών της. Παράλληλα διαθέτοντας ένα πλήρως καθετοποιημένο σύστημα παραγωγής, επιτυγχάνει τον πλήρη έλεγχο σε όλα τα στάδια παραγωγής. Σήμερα, λοιπόν, προσφέρει μια νέα σειρά από προψημένα προϊόντα, από τα εγγυη-

μένα κοτόπουλα Αμβροσιάδης, μεγαλωμένα στους πρόποδες του Ολύμπου. Πρόκειται για προτάσεις ιδανικές και τον σύγχρονο καταναλωτή και για τις οικογένειες που αναζητούν εύκολες αλλά ταυτόχρονα νόστιμες και θρεπτικές λύσεις. Προτείνει λοιπόν και για τις μέρες των εορτών: **Premium Chicken Nuggets** Απίστευτα τραγανές μπουκιές από διαλεκτό ατόφιο φιλέτο κοτόπουλου, μια ακαταμάχητη λιχουδιά για μικρούς και μεγάλους. **Φιλετίνια κοτόπουλου** Ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου, ιδανικά για σαλάτες, σάντουιτς ή ως κυρίως πιάτο. **Γύρος κοτόπουλο** Ευκολία και αυθεντική γεύση με την ποιότητα Αμβροσιάδης.

