

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ
ΤΡΑΠΕΖΙ
ΦΑΚΕΛΟΣ



Ύμνος στη ζωή το τραπέζι της Λαμπρής

Είναι η ημέρα που η ελληνική κουζίνα δείχνει τον πιο εξωστρεφή και πληθωρικό της χαρακτήρα. Ως σύμβολο αφθονίας και αναγέννησης, συνδυάζοντας την παράδοση με τη φρεσκάδα της άνοιξης, το τραπέζι της Λαμπρής πλημμυρίζει γεύσεις και αρώματα από κάθε γωνιά της χώρας και από τα χέρια και το μεράκι ταλαντούχων Ελλήνων παραγωγών. Το Πάσχα άλλωστε δεν το κάνει ο τόπος αλλά ο τρόπος...



Από την Επανομή 100% Ξινόμαυρο

Κτήμα ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Ένα πολύ ζουμερό, φρουτώδες και έντονα δροσιστικό ροζέ κρασί

Απαλό ροζ-σομόν χρώμα και έντονος αρωματικός χαρακτήρας με αρώματα εσπεριδοειδών όπως ροζ γκρέιπφρουτ, φρούτων του δάσους, κερασιού και φράουλας. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο, με πολύ καλή οξύτητα και ισορροπία αλλά και μία έντονα αρωματική επίγευση με βύσσινο και κεράσι. Σερβίρεται στους 10-12°C. Ένα ροζέ κρασί που παράγεται από Ξινόμαυρο, μια χαρακτηριστική αλλά και απαιτητική στη φροντίδα ποικιλία της Μακεδονίας, η οποία καλλιεργείται βιολογικά και έχει εγκλιματιστεί ιδανικά στο μικροκλίμα του αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασίλειου, που περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο στην Επανομή. Μετά την έκθλιψη, ο μούστος ελεύ-



θερns ροής παραλαμβάνεται χωρίς εκχύλιση και οινοποιείται σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18°C. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα. Επικεφαλής του Κτήματος είναι ο Βαγγέλης Γεροβασίλειος, ο οποίος σημειώνεται ότι διακρίθηκε στον θεσμό ΕΥ «Επιχειρηματίας της Χρονιάς» Ελλάδος 2025, λαμβάνοντας το βραβείο στην κατηγορία «Πρωτοπόρος Επιχειρηματίας», μια διάκριση που αναγνωρίζει τη διαχρονική συμβολή του στον κλάδο του ελληνικού οίνου. Η πορεία του Κτήματος Γεροβασίλειου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη διαρκή επιδίωξη της ποιότητας, την καινοτομία και τη διεθνή εξωστρέφεια.

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα, που θα ντύσει με τη φρουτώδη, φρέσκια γεύση του τις παραδοσιακές νοστιμιές της Λαμπριής. Δημιουργός ένα από τα κορυφαία ελληνικά brands στον τομέα της βρώσιμης ελιάς, η Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ, η οποία διατηρεί εγκαταστάσεις σε Κατερίνη και Μεσσηνία και ετοιμάζεται να γιορτάσει τα 70 χρόνια επιτυχιών στο εγχώριο επιχειρείν. Σήμερα η εταιρεία, η οποία εξάγει ελαιόλαδο και ελιές σε περισσότερες από 60 χώρες σε όλο τον κόσμο, συνεργάζεται με πάνω από 5.000 Έλληνες παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία.



Olymp ΠΟΠ Καλαμάτα

ΟΛΥΜΠ

Εβδομήντα χρόνια επιτυχίας στο επιχειρείν



Από αυστηρά επιλεγμένους αγρούς

Φρεσκούλης

Σπανάκι baby, το άγνωστο superfood

Θρεπτικό, φρέσκο, διαθέσιμο σε συσκευασίες ή έτοιμο για μαγείρεμα είναι το σπανάκι baby Φρεσκούλης. Πλούσιο σε βιταμίνες Α και C, φυτικές ίνες, μαγνήσιο και φυλλικό οξύ, καθίσταται ιδανικό για σαλάτες, πίτες και ομελέτες. Ανήκει στην πλούσια γκάμα των προϊόντων Φρεσκούλης, τα οποία συσκευάζονται άμεσα από αυστηρά επιλεγμένους αγρούς για να διατηρούνται τραγανά. Η εταιρεία Eurocatering, που διαθέτει ιδιόκτητο δίκτυο 88 φορτηγών-ψυγείων, για την άμεση διανομή από το χωράφι στο ράφι, προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία από έτοιμες, πλυμένες σαλάτες, φρέσκα λαχανικά, έτοιμα γεύματα και φρουτοσαλάτες. Τα προϊόντα περιλαμβάνουν κλασικές και βιολογικές επιλογές, καθώς και εξειδικευμένες συσκευασίες για μαγείρεμα.



Η Πατάτα ΠΓΕ Νάξου έχει άλλη γεύση



Θρεπτική, ζακουστί και με τη σφραγίδα της ΕΑΣ Νάξου

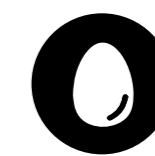
Αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά αγροτικά προϊόντα της Ελλάδας, βασικό πυλώνα της τοπικής οικονομίας και της αγροτικής παραγωγής του νησιού της Νάξου, ενώ έχει αναδειχθεί και ως μία από τις καλύτερες πατάτες στον κόσμο. Η ιδιαιτερότητα της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) Πατάτας Νάξου, που διατίθεται και σε μεγάλες αλυσίδες super markets, είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού των ιδιαίτερων εδαφικών και κλιματικών χαρακτηριστικών του νησιού με τις τοπικά προσαρμοσμένες καλλιεργητικές πρακτικές. Η διαφοροποίηση μάλιστα αυτή τεκμηριώνεται με αναφορές που ξεκινούν από το πρώτο μισό του 19ου αιώνα, την εποχή που πρωτοεισήχθη στην Ελλάδα το φυτό. Να σημειωθεί ότι η ΕΑΣ Νάξου συσκευάζει την πατάτα, συχνά σε συσκευασίες 3 κιλών, για να φτάνει αυθεντικά στον καταναλωτή, αντιμετωπίζοντας παράλληλα φαινόμενα απομιμήσεων.



Μια Γραβιέρα με πολλά βραβεία



Ηπειρώτικα Αυγά Πίνδος, μία ποιότητα σε πολλούς τύπους



Φέρουν εγγύηση του ΑΠΣΙ Πίνδος



Φρέσκα αυγά από κότες ταισμένες με αγνές πρότες ύλες προσφέρει εδώ και 50 χρόνια σε κάθε ελληνικό νοικοκυριό η εταιρεία Ηπειρώτικα Αυγά. Ξεκίνησε από τα Ιωάννινα ως μια εταιρεία αμιγώς οικογενειακή και εξελίχθηκε σε μία από τις μεγαλύτερες πτηνοτροφικές επιχειρήσεις της Ελλάδας στον τομέα της παραγωγής και παστερίωσης αυγών. Η εταιρεία εφαρμόζει ένα εκτεταμένο καθημερινό σύστημα ποιοτικών ελέγχων. Ελέγχει τα παραγόμενα αυγά, τα πηννά, τις ζωοτροφές, τους πτηνοθαλάμους, ακόμη και τον αέρα των πτηνοτροφείων για την παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών. Η παραγωγική διαδικασία είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2005.

Αιγοπρόβειο και αγελαδινό γάλα σε ένα εξαιρετικό blend

Ένα τυρί με επετειακό χαρακτήρα που σηματοδοτεί τα πρώτα βήματα του Μανώλη Αρβανίτη στην τυροκόμηση το έτος 1965. Μια πολυβραβευμένη Γραβιέρα με πλούσιο άρωμα και μεστή γεύση από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα, που παλαιώνει τουλάχιστον έξι μήνες για να αναπτύξει τη γεύση της. Δημιουργός το Τυροκομείο Αρβανίτη, μια επιχείρηση με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης που, αν και διατηρεί την οικογενειακή ταυτότητά της, βρίσκεται σε μια διαρκώς ανοδική πορεία με στοχευμένες επενδύσεις. Φυσικά για όλα αυτά τον πρώτο λόγο έχει η ποιότητα της πρώτης ύλης, καθώς το Τυροκομείο Αρβανίτη συλλέγει καθημερινά το πιο φρέσκο γάλα από γαλακτοπαραγωγούς με τους οποίους διατηρεί πολύχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης. Υπενθυμίζεται ότι η διαδρομή του Τυροκομείου έχει ξεκινήσει το 1980 και είναι γεμάτη από επιτυχίες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ενώ η ποιότητα των τυριών του έχει αναγνωριστεί από το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Τυριών, αποσπώντας το Χρυσό Βραβείο.



Φρέσκες σαλάτες Μαγικός Κήπος



Από διαλεγμένους σπόρους με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας

Με την εμπορική ονομασία «Μαγικός Κήπος», τα προϊόντα της Intelligent Green Crops (IGC) βρίσκονται σήμερα σε όλες τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ της χώρας, καθώς και στις Κεντρικές Λαχαναγορές Αθηνών και Θεσσαλονίκης, ενώ η εταιρεία πραγματοποιεί εξαγωγές σε Πολωνία και Ρουμανία. Το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που έχουν τα λαχανικά του «Μαγικού Κήπου» είναι ότι τα φυτά πολούνται σε γλαστράκι, γεγονός που τους εξασφαλίζει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι. Στα μελλοντικά σχέδια του «Μαγικού Κήπου» περιλαμβάνεται η διάθεση αρωματικών φυτών επίσης σε γλαστράκι αλλά και η μετάβαση από την πλαστική σε χάρτινη συσκευασία. Η Intelligence Green Crops (IGC), ο «Μαγικός Κήπος», όπως είναι πιο ευρέως γνωστή η επωνυμία, λειτουργεί ήδη από το 2018 μια θερμοκηπιακή μονάδα 25 στρεμμάτων στο Κάστρο Βοιωτίας, εκ των οποίων τα 21 είναι καλλιέργησιμα, και παράγει έως και 9 εκατομμύρια μαρούλια σε δωδεκάμηνη βάση.



Γεύση και άρωμα στη βαρελίσια Φέτα



Ένα boutique οικογενειακό τυροκομείο



Παραδοσιακό, βραβευμένο ΠΟΠ τυρί από 100% αιγοπρόβειο γάλα, γνωστό για την πλούσια, μεστή γεύση και τη βαρελίσια ωρίμασή του είναι η Φέτα της οικογένειας Μπαζιωτάκη, η οποία διατίθεται και σε σύγχρονες συσκευασίες. Μια boutique οικογενειακή επιχείρηση με έδρα το Ζευγολατιό Αρκαδίας, που βάζει στα ψυγεία πολλών σημείων λιανικής μία ευρεία γκάμα από προϊόντα. Το τυροκομείο με το brand Αρκαδία διαθέτει μεταξύ άλλων στην αγορά Κατοκίσιο τυρί παραδοσιακό, σε τσαντίλα, σε κοφινάκι καθώς και λευκό Κατοκίσιο τυρί σε μπασοτούνη, όπως και Γραβιέρα σε αρκετές διαφορετικές εκδοχές. «Συλλέγουμε το γάλα μας καθημερινά από περιοχές της Πελοποννήσου όπως η Αρκαδία, η Αργολίδα, η Λακωνία, ενώ φτάνουμε έως και την Αχαΐα. Οι συνολικές ποσότητες που επεξεργάζομαστε ημερησίως είναι περίπου 18 τόνοι» σημειώνει σχετικά ο Θύμιος Μπαζιωτάκης, που τρέχει το Τυροκομείο μαζί με τα αδέρφια του Πάνο και Νάντια και τον πατέρα τους Θανάση.



Οροπέδιο Κλεωνών 2022, ΠΟΠ Νεμέα



Κάθε βαρέλι κρύβει και μια ιστορία

Πλούσια αρώματα μαύρων φρούτων και πιπεριάς. Καπνικές νότες βανίλιας και μπαχαρικών πλαισιώνονται από αποξηραμένη τομάτα, μέντα και δέσμα. Στο στόμα είναι ξηρό, γεμάτο, με βελούδινες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και μακρά, πικάντικη επίγευση. Η ΠΟΠ Νεμέα ετικέτα «Οινοπέδιο Κλεωνών 2022» του Lafazanis Winery είναι ένας ερυθρός ξηρός οίνος που ωριμάζει για 12 μήνες σε βαρέλι και παλαιώνει 12 μήνες στη φιάλη. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον βιολογικό πλέον αμπελώνα του Αγ. Βασιλείου στις Αρχαίες Κλεωνές, έναν τόπο πολύ ιδιαίτερο σε ποικιλομορφία, κλίσεις εδάφους, ακόμη και εναλλαγές σύνθεσης εδάφους, που μπορούσε να υποστηρίξει ότι απλώς μια διαφορετική καλλιέργεια, αλλά μια διαφορετική φιλοσοφία. Από το 2018, ο αμπελώνας αυτός καλλιεργείται αποκλειστικά με βιολογική προσέγγιση και εξελίσσεται σταδιακά στον τόπο όπου ο Σπύρος και ο Βασίλης Λαφαζάνης δοκιμάζουν, παρατηρούν, πειραματίζονται και τελικά επαναπροσδιορίζουν τη σχέση τους με το αμπέλι. Μάλιστα το 2022 αποτέλεσε το πρώτο ουσιαστικό σημείο επιβεβαίωσης, με σταφύλια κατάλληλα για οινοποίηση.



Αυθεντική Φέτα Π.Ο.Π.
με Αιγοπρόβειο γάλα αποκλειστικά
από τα βουνά της Πελοποννήσου!

ΜΑΙΝΑΛΟ, ΠΑΡΝΩΝΑΣ,
ΤΑΥΓΕΤΟΣ, ΧΕΛΜΟΣ, ΑΡΤΕΜΙΣΙΟ,
ΟΛΙΓΥΡΤΟΣ, ΕΡΥΜΑΝΘΟΣ



ΑΦΟΙ ΜΠΑΖΙΩΤΑΚΗ & ΣΙΑ Ο.Ε. | ΔΙΟΤΙΜΑΣ 23, ΤΡΙΠΟΛΗ, Τ. 2710 227622

www.arcadiadairy.gr

100 YEARS

OLYMP

FINEST FLAVORS FROM GREECE



ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

3^ο χλμ Εθνικής Οδού Κατερίνης-Λάρισας | 50100 Κατερίνη
+30 23510 47000 | www.konstolymp.gr