

ΓΙΟΡΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ ΦΑΚΕΛΟΣ



Όταν η γιορτή γίνεται άρωμα και γεύση

Απόλαυση και υψηλή διατροφική αξία εγγυώνται οι προτάσεις Ελλήνων παραγωγών που επέλεξε η Agenda για το φετινό τραπέζι των Χριστουγέννων. Απαράμιλλης ποιότητας πρώτη ύλη και μπόλικη επιδεξιότητα δημιουργούν ξεχωριστές προτάσεις του εγχώριου αγροδιατροφικού επιχειρείν, που κάνει θαύματα σε αμπέλια, ελαιώνες, θερμοκήπια, βοσκοτόπια, απ' τη μια άκρη της Ελλάδας στην άλλη.



Γραβιέρα από την Κρήτη των Θεών



Με γάλα από τη ντόπια κρητική ράτσα Μεταξομάλικά



μυλο- προσδίδοντας στο γάλα πλούσια γεύση, υψηλή διατροφική αξία και αξεπέραστη ποιότητα, ιδανική για γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής γαστρονομίας. Δημιουργός ο Μπάμπης Ξυλούρης, ένας νεαρός τυροκόμος τρίτης γενιάς που έμαθε την τέχνη του τυριού από τον πατέρα και τον παππού του και σήμερα λειτουργεί

το δικό του μικρό σύγχρονο τυροκομείο στο Χαράκι Αρχανών Ηρακλείου Κρήτης. Με σεβασμό στην παράδοση και με την υπομονή του χρόνου, η Zeus Caven δίνει στα τυριά της το χώρο να αναπνεύσουν και να εξελιχθούν. Η φιλοσοφία του δημιουργού είναι απλή: Καθαρότητα, αλήθεια, τελειότητα στη γεύση.



Olympos ΠΟΠ Καλαμάτα ελαιόλαδο



Από τους καλύτερους ελαιώνες της Μεσσηνίας

Ένα από τα κορυφαία ελληνικά brands στον τομέα της βρώσιμης ελιάς είναι η Olympos Κωνσταντόπουλος ΑΕ, η οποία ετοιμάζεται να γιορτάσει τα 70 χρόνια επιτυχίας στο εγχώριο επιχειρείν. Κλειδί για την ανάπτυξή της, πέρα από την επιχειρηματική δεινότητα των ιδρυτών και των συνεχιστών τους, οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει με τους παραγωγούς. Οι κύριες εγκαταστάσεις βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια έκταση 70.000 m², ενώ από το 2014 εγκαίνιασε παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές, καθώς και εκλεκτό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα.



Osteria Greca

PAPARGYRIOU WINERY



Ένα Ασύρτικο που λάμπει στο βουνό

Απογειώνει την οινική εμπειρία



Τοματίνια από την Πετρούσα Δράμας



Ένα ξηρό λευκό κρασί από το Κτήμα Παπαργυρίου στην Κορινθία με πλούσια φρουτώδη αρώματα, γεμάτη δομή, έντονη οξύτητα και ικανότητα παλαίωσης. Μια ειδική έκδοση Ασύρτικου, που παράγεται από σταφύλια σε μεγάλο υψόμετρο, με όψιμο τρύγο και παλαίωση σε βαρέλι, προσφέροντας ένα ξεχωριστό και σύνθετο γευστικό προφίλ. Δημιουργός ο Γιάννης Παπαργυρίου, στο πετρώχιστο Οινοποιείο του οποίου στον Λαλιώτη Κορινθίας, η οινική εμπειρία απογειώνεται σε συνδυασμό με τις γεύσεις του σεφ Γιώργου Αντωνέλλου που προσφέρονται στο ιδιόκτητο εστιατόριο Osteria Greca.

Ποιότητα στο τραπέζι και τη βιωσιμότητα στην παραγωγή

Έντονο κόκκινο χρώμα και ντελικάτη γλυκιά γεύση για τα τοματίνια Plum Cherry που παράγει η πρότυπη υδροπονική μονάδα στην Πετρούσα Δράμας, την οποία δημιούργησε το 2008 η Wonderplant. Χάρη στις συνεχείς επενδύσεις, στην εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών και στην υιοθέτηση αυστηρών κανονισμών στην παραγωγή, συσκευασία και διακίνηση των προϊόντων της, η εταιρεία προσφέρει στους καταναλωτές ποιοτικές, ασφαλείς και υψηλής διατροφικής αξίας ντομάτες. Η παραγωγή, η οποία αγγίζει ένα σύνολο 15.000 τόνων ετησίως, γίνεται με τη μέθοδο της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και συνεχή έρευνα που πιστοποιείται από διεθνείς οργανισμούς.



Ακολουθα τον Λαγό!

ΦΥΛΛΑ ΜΕ ΑΚΟΜΑ μεγαλύτερη απόλαυση!



Γιατί προσφέρουν τη δυνατότητα επιλογής από 7 διαφορετικές σαλάτες, με πλούσιο μίγμα λαχανικών από 3 έως 10 διαφορετικά baby φύλλα. Γιατί «Απ' τα Περιβόλια Βεζύρογλου», σημαίνει μόνο ποιότητα!



απ'τα περιβόλια του Βεζύρογλου

www.vezyrogloufarm.com

@VezyroglouFarm



Χρυσός Κόκορας από τον Όλυμπο



Γεύση που αποτυπώνεται στη μνήμη του καταναλωτή

Αποτελεί προϊόν ιδιαίτερα μελετημένης εκτροφής, προσεγμένης και προσανατολισμένης, έτσι ώστε το τρυφερό, ζουμερό και ιδιαίτερα γευστικό του κρέας να αποτυπώνεται στον γευστικό χάρτη και τη μνήμη του καταναλωτή. Ο Χρυσός Κόκορας της οικογενειακής και πλήρως καθετοποιημένης επιχείρησης της οικογένειας Αμβροσιάδη έρχεται στο τραπέζι των Χριστουγέννων μαζί φυσικά με τα υπόλοιπα προϊόντα που έχουν κερδίσει την ψήφο εμπιστοσύνης των καταναλωτών. Με φόντο τον Όλυμπο, η οικογένεια Αμβροσιάδη ξεκίνησε την πορεία της στην πτηνοτροφία το 1964, με την πρώτη εγκατάσταση να στίνεται με το χέρι στο χωριό Εξοχή Πιερίας. Σήμερα είναι μια ακμάζουσα εταιρεία που διατηρεί παρουσία σε όλες τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ της Ελλάδας και πραγματοποιεί εξαγωγές σε περισσότερες από δέκα χώρες της Ευρώπης, της Αφρικής και της Άπω Ανατολής.



Baby φύλλα, ώριμη απόλαυση

Για τις κομμένες σαλάτες Βεζύρογλου



Με ξεχωριστή γεύση που επιβραβεύεται από το καταναλωτικό κοινό, η κυριαρχία των baby φύλλων είναι απόλυτα εμφανής στην στρατηγική της εταιρείας Βεζύρογλου. Μια σύγχρονη κάθετη εταιρεία παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας φρέσκων μικρών φυλλωδών λαχανικών στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας, με ηγεμονικό μερίδιο αγοράς 75% και branded προϊόντα, που καλλιεργεί, με ήπιες μεθόδους και φιλοπεριβαλλοντική προσέγγιση, περισσότερα από 10 διαφορετικά είδη baby φυλλωδών λαχανικών και διαθέτει και ευρεία γκάμα συσκευασμένων προϊόντων σαλάτας.

Δημιουργός ο Αντώνης Βεζύρογλου, ο οποίος ετοιμάζει δεν σταματά να επενδύει τόσο στην αύξηση των στρεμμάτων και των προϊόντων, όσο στον εκσυγχρονισμό της καλλιέργειας και του εξοπλισμού.



Όλη η γεύση στη Γραβιέρα Μπαζιωτάκη



Μια boutique οικογενειακή επιχείρηση στο Ζευγολατιό Αρκαδίας

Πλούσια μεστή γεύση για την Πικάντικη Γραβιέρα του Τυροκομείου Αρκαδία, της μικρής οικογενειακής επιχείρησης με έδρα το Ζευγολατιό Αρκαδίας, που βάζει στα ψυγεία πολλών σημείων λιανικής μία ευρεία γκάμα από προϊόντα. Κυρίαρχη είναι η ΠΟΠ βαρελίσια φέτα, αλλά διατίθενται επίσης Κατσικίσιο τυρί παραδοσιακό, σε τσαντήλα, σε κοφινάκι καθώς και λευκό Κατσικίσιο τυρί σε μπαστούνι, 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 επεξεργαζόμαστε 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.

