



η επιλογή μας

από τα προϊόντα της ελληνικής γης





Τα κρασιά μας


ΝΑΟΥΣΑ ΒΑΕΝΙ ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός

Α.Α.Ο.Σ ΝΑΟΥΣΑ ΒΑΕΝΙ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελουργική ζώνη Νάουσας

 **Ποικιλία:** 100% Ξινόμαυρο.
Υπέροχο κόκκινο χρώμα, χαρακτηριστικό μπουκέτο της ποικιλίας με νότες ώριμης ντομάτας και ελιάς, πλούσια ταννική γεύση.

 **Συνοδεύει** ιδανικά κόκκινα κρέατα και λευκά τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 18°C.





ΙΔΕΩΔΗΣ ΒΑΕΝΙ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

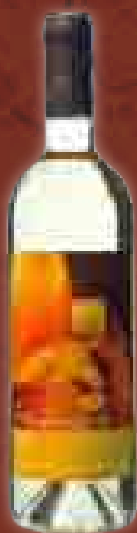
Α.Α.Ο.Σ ΝΑΟΥΣΑ ΒΑΕΝΙ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελουργική ζώνη Νάουσας

 **Ποικιλία:** Ξινόμαυρο κυρίως.
Ευχάριστο άρωμα, απαλή και λεπτή γεύση.

 **Συνοδεύει** ψάρια, πουλερικά και σαλάτες.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 8-10°C.





ΙΔΕΩΔΗΣ VAENI 750ml


Όινος ερυθρός ξηρός

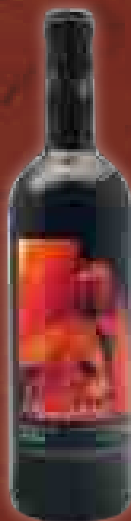
Α.Α.Ο.Σ ΝΑΟΥΣΑ VAENI

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελουργική ζώνη Νάουσας

 **Ποικιλία:** Ξινόμαυρο κυρίως, Μαυρούδι και Σέφκα σε μικρές αναλογίες.
Βαθύ κόκκινο χρώμα, ευχάριστο άρωμα κόκκινων φρούτων, πλούσια γεύση.

 **Συνοδεύει** κόκκινο κρέας, κίτρινα τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 16-18°C.





ΙΔΕΩΔΗΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ VAENI 750ml


Ερυθρός ημίγλυκος οίνος

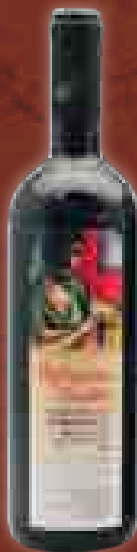
Α.Α.Ο.Σ ΝΑΟΥΣΑ VAENI

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελουργική ζώνη Νάουσας

 **Ποικιλία:** Ξινόμαυρο κυρίως, Μαυρούδι και Σέφκα σε μικρές αναλογίες. Βαθύ ερυθρό χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας, ευχάριστο άρωμα κόκκινων φρούτων.

 **Συνοδεύει** γλυκά και επιδόρπια σαν απεριτίφ.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 14-16°C.





ΔΟΓΜΑΤΙΚΟΣ VAENI 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

Α.Α.Ο.Σ ΝΑΟΥΣΑ VAENI

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελουργική ζώνη Νάουσας

 **Ποικιλία:** ερυθρή Ξινόμαυρο
Χρώμα που προδίδει ότι προέρχεται από ερυθρά σταφύλια.
Πλούσια αρώματα με κυρίαρχα τα ροδάκινο, μαρακούγια και βερίκοκο. Νευρικό, ξηρό και ατίθασο στη γεύση.

 **Συνοδεύει** ιδανικά πέστροφα σχάρας και σπαράγγια σε λευκή σάλτσα.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10°C.





ΜΟΣΧΑΤΟ ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ 2 λίτρ.


Οίνος ερυθρός ξηρός

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελώνας Τυρνάβου

 **Ποικιλία:** Μοσχάτο Αμβούργου
Το άρωμα του Μοσχάτου κυρίαρχο στο κρασί, γεμάτη γεύση και φωτεινό κόκκινο χρώμα.

 **Συνοδεύει** κρέατα και ζυμαρικά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 12-14°C.





ΖΕΦΥΡΟΣ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελώνας
Τυρνάβου

 **Ποικιλία:** Ροδίτης και Ugni Blanc
Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα,
πλούσια αρωματική παλέτα ώριμων
φρούτων και νότες λουλουδιών, με
ισορροπημένη και στρογγυλή γεύση.

 **Συνοδεύει** λευκά κρέατα, θαλασσινά,
φρούτα και επιδόρπια.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10°C.





ΙΡΙΣ 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελώνας
Τυρνάβου

 **Ποικιλία:** Μοσχάτο Αμβούργου
Φωτεινό κόκκινο χρώμα, άρωμα
τριαντάφυλλου, με γεμάτη
ποικιλιακή γεύση μοσχάτου και
έντονα αρωματική επίγευση.


 **Συνοδεύει** κρέατα και ζυμαρικά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 16°C.





SYRAH 750ml
Οίνος ερυθρός ξηρός

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελώνας
Τυρνάβου

 **Ποικιλία:** Syrah
Πορφυρό χρώμα, αρωματική σύνθεση
ώριμων φρούτων πάνω σε φόντο
μπαχαρικών.

 **Συνοδεύει** κόκκινα κρέατα και τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 16-18°C.





ΑΓΧΙΑΛΟΣ ΟΠΑΠ 750ml
Οίνος λευκός ξηρός

**Α.Π.Σ. «ΔΗΜΗΤΡΑ» Ν. ΑΓΧΙΑΛΟΥ
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ**

 **Τόπος προέλευσης:** Νέα Αγχίαλος

 **Ποικιλία:** Ροδίτης-Σαββατιανό.
Κεχριμπαρένιο χρώμα. Κυριαρχεί το
άρωμα του πορτοκαλιού, λεμονιού
και πεπονιού. Ισορροπημένη τραγανή
οξύτητα με λεμονάτη επίγευση.

 **Συνοδεύει** θαλασσινά, ψάρια, λευκά
κρέατα και πίτες.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 9-10°C.





ΔΗΜΗΤΡΑ 1,5lit


Οίνος λευκός ξηρός

**Α.Π.Σ. «ΔΗΜΗΤΡΑ» Ν. ΑΓΧΙΑΛΟΥ
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ**

 **Τόπος προέλευσης:** Νέα Αγχίαλος

 **Ποικιλία:** Ροδίτης-Σαββατιανό.
Ισορροπημένο λευκό κρασί με
λουλουδάτα αρώματα και δροσερή
οξύτητα.

 **Συνοδεύει** λευκά κρέατα και πίτες.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-12°C.





ΔΗΜΗΤΡΑ 1,5lit


Οίνος ερυθρός ξηρός

**Α.Π.Σ. «ΔΗΜΗΤΡΑ» Ν. ΑΓΧΙΑΛΟΥ
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ**

 **Τόπος προέλευσης:** Νέα Αγχίαλος

 **Ποικιλία:** τοπικές ποικιλίες.
Ζωηρό κόκκινο χρώμα όπου
διακρίνονται αρώματα φρούτων.

 **Συνοδεύει** κόκκινα κρέατα,
μαγειρευτά φαγητά της ελληνικής
κουζίνας.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 14 -16°C.





VERDEA 750ml
Οίνος λευκός ξηρός
ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

ΕΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** Ζάκυνθος

 **Ποικιλία:** πολυποικιλιακός οίνος
Διακρίνεται για το λαμπερό
κιτρινοπράσινο χρώμα, την
παρουσία φυσαλίδων από φυσικώς
περιεχόμενο CO₂, με έντονα αρώματα
λευκόσαρκων φρούτων, ηουλιουδιών
και εσπεριδοειδών.


 **Συνοδεύει** ορεκτικά, θαλασσινά,
ψάρια στη σχάρα, λευκά κρέατα και
τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 9-10°C.





ST. DENIS 750ml
Οίνος ροζέ ξηρός

ΕΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** Ζάκυνθος

 **Ποικιλία:** πολυποικιλιακός οίνος
Διακρίνεται για το λαμπερό κοκκινοπό
χρώμα, με έντονα αρώματα κόκκινων
φρούτων καθώς και τριαντάφυλλου.
Με ευχάριστη γεύση και δυνατό
σώμα.

 **Συνοδεύει** κρέατα και τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-12°C.





ST. DENIS 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός

ΕΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** Ζάκυνθος

 **Ποικιλία:** πολυποικιλιακός οίνος
Διακρίνεται για το λαμπερό το πορφυρό του χρώμα. Καλή δομή με στρογγυλό και πλούσιο σώμα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας από το πάντρεμα με το δρύινο βαρέλι. Μακριά και απαλή επίγευση. Δυνατότητα παλαίωσης.


 **Συνοδεύει** κρέατα, ζυμαρικά με γεμάτες σάλτσες και τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 14-16°C.


DOLCEVINO 750ml


Οίνος ερυθρός ημίγλυκος

ΕΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** Ζάκυνθος

 **Ποικιλία:** πολυποικιλιακός οίνος
Διακρίνεται για το λαμπερό κίτρινο χρώμα του με έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και λουλουδιών καθώς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο κρασί με ευχάριστη επίγευση.


 **Συντροφεύει** δυνατές γεύσεις αλλήλα και φρούτα και τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 9-10°C.




RETSINA 375ml

ΕΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** Ζάκυνθος

 Ρετσίνα εξαιρετικής ποιότητας με φανερά τα αρώματα του σταφυλιού.

 Δροσερή **συνοδεύει** τα πιάτα της ελληνικής κουζίνας.





ΠΟΗΤΟΣ 750ml


Όινος λευκός ξηρός


ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΗΛΕΙΑΣ

ΕΑΣ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελώνες Ν. Ηλείας

 **Ποικιλία:** Ροδίτης και λευκό Chardonnay
Ελκυστικό μπουκέτο αρωμάτων


 **Συνοδεύει** ελαφρά γεύματα, ψητά ψάρια, πουλερικά, τυριά, σαλάτες, φρούτα.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-12°C.





ΑΜΑΛΘΕΙΑ 750ml
Όινος ερυθρός ξηρός
ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΗΛΕΙΑΣ

ΕΑΣ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** αμπελώνες
N. Ηλείας


 **Ποικιλία:** Merlot και Cabernet
Sauvignon. Βαθύ κόκκινο χρώμα,
ευχάριστη γεμάτη γεύση, πλούσια
αρώματα.


 **Συνοδεύει** κρεατικά, πουληρικά,
σαλάτες, κίτρινα τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 18-20°C.


ΛΗΜΝΟΣ ΟΠΑΠ 750ml
Όινος λευκός ξηρός

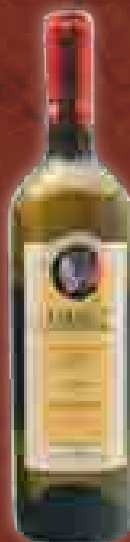
ΕΑΣ ΛΗΜΝΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** επιλεγμένοι
αμπελώνες από τη ζώνη ΟΠΑΠ
Λήμνου

 **Ποικιλία:** Μοσχάτο Αλεξανδρείας
100%.
Κιτρινόλευκο χρώμα με πρασινωπές
ανταύγειες. Έντονη παρουσία
τριαντάφυλλου και γιασεμιού με
επίγευση λεμονιού.

 **Συνοδεύει** ορεκτικά, θαλασσινά,
λευκά κρεατικά και τυριά. Πίνεται και
ως απεριτίφ.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10°C.





ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ 750ml


Οίνος επιτραπέζιος ερυθρός ξηρός

ΕΑΣ ΛΗΜΝΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** επιλεγμένοι αμπελώνες από τη ζώνη ΟΠΑΠ Λήμνου

 **Ποικιλία:** Λημνιό 100%. Φωτεινό κόκκινο χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Κυριαρχούν γήινα αρώματα καθώς και φρούτων του δάσους. Γεμάτη γεύση με έντονες ταννίνες σε φόντο μπαχαρικών.


 **Συνοδεύει** κρεατικά ψητά ή μαγειρεμένα με ελαφριές κόκκινες ή λευκές σάλτσες.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 18°C.


MUSCAT DE LEMNOS 750ml


Οίνος γλυκός

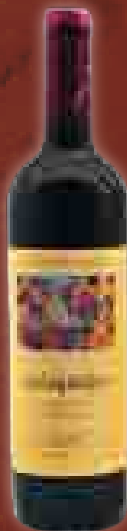
ΕΑΣ ΛΗΜΝΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** επιλεγμένοι αμπελώνες από τη ζώνη ΟΠΑΠ Λήμνου

 **Ποικιλία:** Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%. Χρυσοκίτρινο και λαμπερό χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Έντονο άρωμα σταφυλιού με προεκτάσεις εσπεριδοειδών. Γεύση φρούτων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων.

 **Συνοδεύει** φρούτα, επιδόρπια και ιδιαίτερα παραδοσιακά γλυκά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 8°C.





ΑΡΩΜΑ ΛΗΜΝΟΥ ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

ΕΑΣ ΛΗΜΝΟΥ

 **Τόπος προέλευσης:** επιλεγμένοι αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας από τη ζώνη ΟΠΑΠ Λήμνου

 **Ποικιλία:** Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%. Διαυγές με λευκοκίτρινο χρώμα. Έντονο αρωματικό δυναμικό θουηλουδίων, με νότες εσπεριδοειδών, μέντας και δυόσμου. Αρμονική σύνθεση στο στόμα και μαλακή επίγευση.


 **Συνοδεύει** ορεκτικά, θαλασσινά, φρέσκα ψάρια στη σχάρα, λευκά κρεατικά και τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10°C.


ΣΙΤΙΑ OF CRETE ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** ορεινές ζώνες ΟΠΑΠ Σητείας

 **Ποικιλία:** Βηλάνα και Θραψαθήρι. Είναι λαμπερό, διαυγές με απαλό κίτρινο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα φρουτώδη χαρακτηριστικά και διακριτικό αρωματικό φόντο θουηλουδίων.

 **Συνοδεύει** θαλασσινά, λευκό κρέας, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-15°C.





ΣΙΤΙΑ OF CRETE ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός

ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** ορεινές ζώνες ΟΠΑΠ Σητείας

 **Ποικιλία:** Λιάτικο και Μαντηλάρι Βαθύ ερυθρό με ιώδεις ανταύγειες. Μπουκέτο βανίλιας και κανέλλας με διακριτικά αρώματα κόκκινων αποξηραμένων φρούτων και γεμάτο σώμα.

 **Συνοδεύει** κόκκινο κρέας, λιπαρά τυριά, θαλασσινά και ξηρούς καρπούς.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 18-20°C.





ΣΙΤΙΑ ΟΠΑΠ ΓΛΥΚΟΣ 500ml


Οίνος ερυθρός φυσικώς γλυκός

ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** ορεινές ζώνες ΟΠΑΠ Σητείας

 **Ποικιλία:** Λιάτικο. Χρώμα ρουμπινένιο με έντονο άρωμα βανίλιας, μπαχαρικών, δρυός και βεηλούδινη γεύση.


 **Συνοδεύει** φρούτα, γλυκά και ξηρούς καρπούς.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 8-12°C.





ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ 750ml
Οίνος λευκός ξηρός
ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

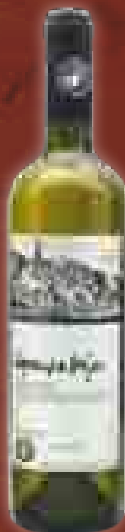
ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** νομός
Λασιθίου

 **Ποικιλία:** Θραψαθήρι, ποικιλιακός
οίνος απόγονος του Αθηριού
Λευκοκίτρινο χρώμα με διακριτικά
αρώματα πρώιμων φρούτων, γεμάτο
και με μεγάλη επίγευση.


 **Συνοδεύει** πιάτα με λεμονάτες
σάλτσες, σαλάτες, ενώ παντρεύεται
άριστα με ζυμαρικά και λευκά
κρεατικά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-15°C.





ΑΣΥΡΤΙΚΟ 750ml
Οίνος λευκός ξηρός
ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

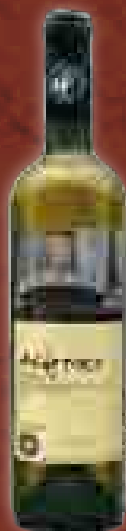
ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** ορεινές ζώνες
Σητείας

 **Ποικιλία:** Ασύρτικο
Χρυσοκίτρινο, λαμπερό χρώμα, με
διακριτικά αρώματα λεμονιού και
φρούτων, γεμάτο και ατίθασο.

 **Συνοδεύει** πιάτα με λιπαρές σάλτσες,
ενώ παντρεύεται άριστα με θαλασσινά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-15°C.





ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

SantoWines

 **Τόπος προέλευσης:** Σαντορίνη

 **Ποικιλία:** Ασύρτικο 100%. Λαμπερό, λευκοκίτρινο κρασί με πλούσιο ποικιλιακό χαρακτήρα. Αρώματα εσπεριδοειδών με λεπτές αρωματικές ανταύγειες λευκών ανθών. Ζωνρό με πλούσιο σώμα.

 **Συνοδεύει** σύγχρονη ελληνική και ευρωπαϊκή κουζίνα με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10°C.





ΝΥΧΤΕΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

SantoWines

 **Τόπος προέλευσης:** Σαντορίνη

 **Ποικιλία:** Ασύρτικο, Αθήρι, Ανδάνι Λευκοκίτρινο με κρυσταλλική διαύγεια. Ευώδης οίνος με αρώματα γιασεμιού και ανθών φρούτων στον τόνο του αχλαδιού και μπανανόμηλου. Πολύ καλό σώμα, φρέσκο, με πιπεράτη γεύση και επίγευση διαρκείας.

 **Συνοδεύει** υπέροχα μεζέδες, ψητά σάφρας, ελαφριά πουληρικά με λεπτές λευκές σάλτσες.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-12°C.





VINSAΝΤΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΟΠΑΠ


Οίνος φυσικώς γλυκός από ηλιασμένα σταφύλια

SantoWines

 **Τόπος προέλευσης:** Σαντορίνη

 **Ποικιλία:** 75% Ασύρτικο-25% Αηδάνι. Πορτοκαλήρυθρο χρώμα με καστανές ανταύγειες. Κυριαρχούν τα αρώματα μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο και κανέλα και ξερών φρούτων με κυρίαρχο το ροδάκινο. Στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο που ξεγελάει την γλώσσα μεταξύ μελιού και λεμονιού.

 **Σερβίρεται** μόνο του ως επιδόρπιο ή συνοδεύοντας φρούτα και δροσερά γλυκίσματα.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 9°C.


ΚΑΜΕΝΗ 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός


ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

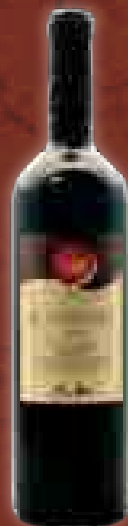
SantoWines

 **Τόπος προέλευσης:** Σαντορίνη

 **Ποικιλία:** Μαντηλιاریά. Φωτεινό πορφυρό χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων και ελαφρές νότες βανίλιας. Η οξύτητα δίνει με την δυνατή και άτιθαση γεύση.

 **Συνοδεύει** δυνατές γεύσεις τυριών, κυνηγιού ή κοκκινιστών κρεατικών.

 **Σερβίρεται** περίπου σε θερμοκρασία 18°C.




ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ 750ml

Οίνος ερυθρός ημίγλυκος


ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

SantoWines

 **Τόπος προέλευσης:** Σαντορίνη

 **Ποικιλία:** Ασύρτικο, Αθήρι, Ανδάνι, Μαντηλιριά.

Ζωηρό κόκκινο χρώμα, διακριτικά και ιδιαίτερα αρώματα κόκκινων φρούτων με έντονη μα και γλυκόποστη γεύση.

 **Συντροφεύει** έντονες γεύσεις, πικάντικα τυριά, φρούτα και ως επιδόρπιος οίνος.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-12°C.





NAMA 375ml


Οίνος ερυθρός γλυκός


ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

SantoWines

 **Τόπος προέλευσης:** Σαντορίνη

 **Ποικιλία:** Μαντηλιριά και Ασύρτικο
Χρώμα έντονα ερυθρό, ευωδιαστό μπουκέτο τριαντάφυλλου και πασχαλινών ανθών. Σύνθετος ισορροπημένος γευστικός χαρακτήρας.

 **Συνοδεύει** θαυμάσια φρούτα, και γλυκίσματα με βάση την σοκολάτα.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 17°C.





NEMEA SPECIAL ΟΠΑΠ 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Αγιωργήτικο
Ρουμπινί με βιολετιές ανταύγειες,
αρώματα βατόμουρου και
φραγκοστάφυλου.

 **Συνοδεύει** ψητά κρέατα και σκληρά
τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 16°-18°C.





NEMEA ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΟΠΑΠ 750ml


Ημίγλυκος ερυθρός οίνος

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Αγιωργήτικο
Ρουμπινί χρώμα, με αρώματα βύσσινου
και βατόμουρου. Απαλή γλυκύτητα
και βελούδινη επίγευση.

 **Συνοδεύει** επιδόρπια, φρούτα και
γλυκά, πίνεται και σαν aperitif.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 10-14°C.





ΗΡΑΚΛΗΣ 2lit
Οίνος ερυθρός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Αγιωργήτικο
Λαμπερό ρουμπινί χρώμα, λεπτό,
φρέσκο και ευχάριστο άρωμα.

 **Συνοδεύει** κόκκινα κρέατα, τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 14°-16°C.





ΗΡΑΚΛΗΣ 2lit
Οίνος λευκός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Ροδίτης / Σαββατιανό
Ανοιχτό, λαμπερό κιτρινοπράσινο
χρώμα, φίνα αρώματα φρούτων,
λεπτή και δροσερή γεύση.

 **Συνοδεύει** ορεκτικά, θαλασσινά και
γλυκά.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 12-15°C.





ΟΙΝΟΛΑΤΡΗΣ 5lit


Όινος λευκός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Ροδίτης 100%
Κιτρινοπράσινο χρώμα, λεπτή και δροσερή γεύση.

 **Συνοδεύει** θαλασσινά και γλυκά τυριά.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 8-10°C.





ΝΕΜΕΑ SPECIAL ΟΠΑΠ 2lit


Όινος ερυθρός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Αγιωργήτικο
Ρουμπίνι, με βιολετιές ανταύγειες, με τα αρώματα βατόμουρου και φραγκοστάφυλου.

 **Συνοδεύει** ψητά κρέατα και σκληρά τυριά.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 16°-18°C.





ΗΡΑΚΛΗΣ 750ml


Οίνος ερυθρός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Αγιωργήτικο
Λαμπερό ρουμπινί χρώμα, λεπτό,
φρέσκο και ευχάριστο άρωμα.

 **Συνοδεύει** κόκκινα κρέατα, τυριά.


 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 14°-16°C.





ΗΡΑΚΛΗΣ 750ml


Οίνος λευκός ξηρός

Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ

 **Τόπος προέλευσης:** περιοχή Νεμέας

 **Ποικιλία:** Ροδίτης / Σαββατιανό
Ανοιχτό, λαμπερό κιτρινοπράσινο
χρώμα, φίνα αρώματα φρούτων,
λεπτή και δροσερή γεύση.

 **Συνοδεύει** ορεκτικά, θαλασσινά και
γλυκά.

 **Σερβίρεται** σε θερμοκρασία 12-15°C.



ΟΥΖΟ VAENI 700ml

A.A.O.S ΝΑΟΥΣΑ VAENI



Η εξαιρετική ποιότητα και το ιδιαίτερο λεπτό άρωμα του ούζου οφείλονται στην προσεγμένη απόσταξη αρωματικών φυτών και Μακεδονικού γλυκάνισου.

Σερβίρεται με πάγο, νερό ή σκέτο.



VARNAKI ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ 700ml

ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

Τόπος προέλευσης: όλη η περιοχή της Σητείας



Ποικιλία: Λιάτικο.

Η τσικουδιά varnaki είναι προϊόν, απόσταξης σεμφύλων σταφυλής. Διακρίνεται το χαρακτηριστικό άρωμα του Λιάτικου, ενώ γευστικά τα πρωτογενή αρώματα της ζύμωσης της ποικιλίας είναι εμφανή. Είναι ένα προϊόν, που δεν "κουράζει" με την πολυπλοκότητα και το έντονο αρωματικό δυναμικό του.

Σερβίρεται δροσερή.



ΟΥΖΟ 700ml

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ



Μακραίωνη η ιστορία αποσταγμάτων στον Τύρναβο, στην πόλη όπου πρώτα ακούστηκε η λέξη “ούζο” σαν χαρακτηρισμός του εκλεκτού αποστάγματος που παράγεται ολοκληρωτικά από σταφύλια και φέρει μέσα του τα αρώματα και τις γεύσεις των αμπελιών της περιοχής, και γι’ αυτό είναι ανώτερο, εξαιρετικής ποιότητας και ανεπανάληπτης γεύσης.



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΕ ΣΤΙΓΜΑΤΑ ΚΡΟΚΟΥ 500ml

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ



Το τσίπουρο Τυρνάβου γεωγραφικά επώνυμο και αναγνωρισμένο σε όλο τον κόσμο για την ποιότητα του, απέκτησε στη φιάλη αυτή έντονο κίτρινο χρώμα, πικάντικο γευστικό χαρακτήρα, ιδιαίτερο άρωμα, αηλιά και όλες τις ευεργετικές ιδιότητες του Κρόκου.



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ 700ml

ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ



Γέννημα του σταφυλικού πλούτου
αλλά και της μακραίωνης παράδοσης
των αποστάξεων του Τυρνάβου.

Πρόκειται για μερακλίδικο τσίπουρο,
προϊόν ποληλαπλής απόσταξης,
με "γεωγραφικό επώνυμο"
αναγνωρισμένο σε όλο τον κόσμο.
Σκέτο, με νερό ή πάγο και συνοδεύει
παραδοσιακούς μεζέδες, σε μια
τελειουργία γευστικής απόλαυσης,
χαλάρωσης και επικοινωνίας.







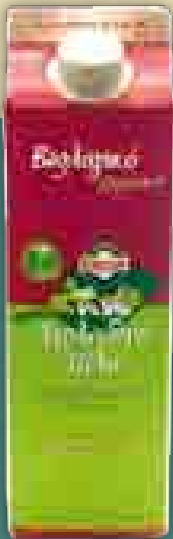
Τα γαλακτομικά μας

ΕΒΟΛ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

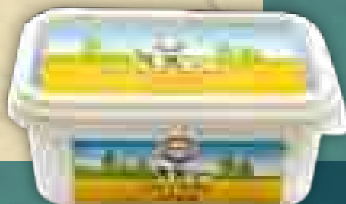
ΕΑΣ ΒΟΛΟΥ

Η συνεταιριστική γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ συγκεντρώνει, επεξεργάζεται και διαθέτει αγελαδινό γάλα στην περιοχή Μαγνησίας.

Τα προγράμματα εκσυγχρονισμού που υλοποιούνται στη Γαλακτοβιομηχανία τα τελευταία χρόνια και οι μέθοδοι επεξεργασίας που ακολουθούνται έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και προδιαγραφών.

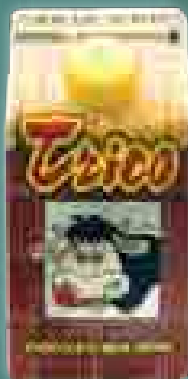


Πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος (γίδινο και αγελαδινό εμφιαλωμένο φρέσκο βιολογικό γάλα, καθώς και τα παράγωγα αυτών, γιαούρτι γίδινο και πρόβειο βιολογικό, γίδινο βούτυρο βιολογικό και γίδινο τυρί βιολογικό) η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ διαθέτει αυτά μαζί με τα υπόλοιπα συμβατικά (βούτυρο αγελάδος, γιαούρτι πρόβειο, αγελάδος, γιαούρτι πρόβειο και αγελάδος, γάλα πλήρες, ελαφρύ) εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα της.



ΤΡΙΚΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Γαλακτοκομικά προϊόντα που προέρχονται από επιλεγμένες θεσσαλικές κτηνοτροφικές μονάδες. Η Συνεταιριστική Γαλακτοβιομηχανία ΤΡΙΚΚΗ, εφαρμόζει πιστοποιημένο σύστημα ποιότητας για μη χρήση γενετικά τροποποιημένων ζωοτροφών από τους συνεργαζόμενους παραγωγούς αγελαδινού γάλακτος.



Το φρέσκο αγελαδινό γάλα (πλήρες και ελαφρύ) διατίθεται στη χάρτινη συσκευασία του ενός και του μισού λίτρου.

Γιαούρτι πρόβειο παραδοσιακό, αγελαδινό παραδοσιακό, πρόβειο στο πήλινο, στραγγιστό, αγελαδινό με πρόσμιξη πρόβειου, όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται από γάλα ντόπιο (αγελαδινό και πρόβειο) 100% ελληνικό, της δυτικής θεσσαλικής υπαίθρου.







Τα τυριά μας

ΕΒΟΛ ΦΕΤΑ

Τυρί προστατευόμενης ονομασίας προέλευση (ΠΟΠ) από φρέσκο γάλα της περιοχής της Μαγνησίας.

Διατίθεται χύμα.



ΕΒΟΛ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ

Παράγεται αποκλειστικά από φρέσκο βιολογικό κατσικίσιο παστεριωμένο γάλα. Συντηρείται σε άλημη.

Διατίθεται σε συσκευασία 400γρ. και 900γρ.



ΕΒΟΛ ΤΥΡΙ

Τυρί από φρέσκο, αγνό, παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα της περιοχής των χωριών γύρω από το Βόλο και το δυτικό Πήλιο καθώς και της περιοχής του Βελεσίνου.

Διατίθεται σε συσκευασία 400γρ. και 1 κιλού.



ΤΡΙΚΚΗ ΓΙΔΙΝΟ ΤΥΡΙ

Παράγεται από παστεριωμένο γίδινο γάλα της περιοχής.

Πικάντικο και γευστικό, το γίδινο τυρί, διατηρεί υψηλή θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Διατίθεται σε συσκευασία 500γρ., 1 κιλού και χύμα.



ΤΡΙΚΚΗ ΦΕΤΑ

Παράγεται από πρόβειο γάλα, συντηρείται σε άλημη, μέσα σε ξύλινα βαρέλια ή τενεκέδες. Είναι λευκό τυρί με ελαφρά ξινή γεύση.

Διατίθεται σε συσκευασία 500γρ., 1 κιλού και χύμα.



ΤΡΙΚΚΗ ΤΕΛΕΜΕΣ

Λευκό τυρί από αγελαδινό γάλα με προσθήκη αιγοπρόβειου γάλακτος σε ποσοστό 25%. Χαρακτηρίζεται για την ελαφριά του γεύση τα λιγότερα λιπαρά και τρώγεται όπως η φέτα και το γίδινο τυρί.

Διατίθεται σε συσκευασία 500γρ. και χύμα.



ΤΡΙΚΚΗ ΚΑΣΕΡΙ

Παρασκευάζεται από 100% φρέσκο εγχώριο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, όπου οφείλεται και το ιδιαίτερο άρωμά του και η ήπια γεύση του.



ΤΡΙΚΚΗ ΘΕΣΣΑΛΙΩΤΙΚΟ

Το «Θεσσαλιώτικο» ανήκει στην οικογένεια των ημίσκληρων τυριών. Παρασκευάζεται από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα ντόπιας προέλευσης. Ελαφρύ, γευστικό, ιδανικό για τους φίλους του τσπ και όχι μόνο.



ΤΡΙΚΚΗ ROMANO

Παράγεται από αγελαδινό γάλα και ανήκει στα αποκαλούμενα σκληρά τυριά. Πικάντικο, αλμυρό και κυρίως αρωματικό.



ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ

Τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και ένα από τα καλύτερα ελληνικά τυριά. Σκληρό τυρί 5μηνης ωρίμανσης με υποκίτρινο χρώμα, δυνατό άρωμα και γενναιοδωρη πικάντικη γεύση. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, από αγελάδες που εκτρέφονται στην Σύρο.



ΒΟΣΚΟΣ ΛΕΙΒΑΔΙΩΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

Παρασκευάζεται αποκλειστικά από φρέσκο πρόβειο γάλα.

Εκλεκτό επιτραπέζιο παραδοσιακό τυρί, με ευχάριστη υπόγλυκη βουτυράτη γεύση και πλούσιο άρωμα.



ΒΟΣΚΟΣ ΒΟΣΚΟΤΥΡΙ ΟΛΥΜΠΟΥ

Τυρί αλλοιφώδες που παράγεται από 100% αιγοπρόβειο γάλα και έχει χαμηλά λιπαρά γι' αυτό και θεωρείται διαίτησ.



ΠΙΤΤΑΡΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

Παρασκευάζεται αποκλειστικά από παστεριωμένο φρέσκο αγελαδινό γάλα. Υποκίτρινο χρώμα, αρωματική και με ελαφρά πικάντικη γεύση, θεωρείται ένα από τα καλύτερα ελληνικά τυριά.



ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ

Φρέσκο τυρί από κατσικίσιο παστεριωμένο γάλα με λίγα λιπαρά(24%). Απαιτείται χαμηλή θερμοκρασία αποθήκευσης (3°C). Ιδανικό τυρί διαίτης, τρώγεται ωμό, ψητό ή τηγανιτό (σαγανάκι).



ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Παραδοσιακό φρέσκο τυρί από αγελαδινό παστεριωμένο γάλα. Απαιτείται χαμηλή θερμοκρασία αποθήκευσης (3°C). Τρώγεται ωμό, ψητό ή τηγανιτό (σαγανάκι).



ΣΑΓΑΝΟΤΥΡΙ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Παρασκευάζεται αποκλειστικά από φρέσκο, παστεριωμένο ελληνικό γάλα. Διατίθεται με γεύση μαύρο πιπέρι, ρίγανη, μπούκοβο, καπνιστό ή και καπνιστό με μπούκοβο.



ΣΦΕΛΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Τυρί προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Λέγεται και τυρί της φωτιάς. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα. Είναι ημίσκληρο τυρί άλμης με έντονα πικάντικη γεύση.



ΧΑΛΟΥΜΙ ΚΥΠΡΟΥ

Παραδοσιακό προϊόν Κύπρου από φρέσκο αγελαδινό γάλα.



ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

Τυρί προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή και έντονη πικάντικη γεύση. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα.



ΓΑΛΑΝΗ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

Κρεμώδες προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης τυρί.

Παρασκευάζεται αποκλειστικά από φρέσκο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και περιέχει 12% λιπαρά. Χωρίς συντηρητικά. Έχει γεύση υπόξινη, δροσερή και ευχάριστο άρωμα.



ΦΡΕΣΚΟ ΤΥΡΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

Τυρί προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης με κρεμώδη υφή.

Παρασκευάζεται αποκλειστικά από φρέσκο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα. Χωρίς συντηρητικά. Ιδανικό αλκοφώδες τυρί διαίτης.



ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ

Τυρί προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, σε μικρή κυλινδρική φόρμα. Ημίσκληρο τυρί, με γεμάτη γεύση. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα, μέτριας αλμυρότητας.





Τα αλλαντικά μας

ΤΣΙΚΑΚΗΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Παρασκευάζονται από υψηλής ποιότητας φρέσκο χοιρινό κρέας ίδιας παραγωγής στις φάρμες της εταιρείας στη Σπάρτη Λακωνίας.

Μπούτι καπνιστό, πάριζα, ζαμπόν ωμοπλάτη, σαλάμι, μπουκίτσες Ταυγέτου, λουκάνικα τ. Φρανκφούρτης, μπέικον, μορταδέλλα, μπριζόλα καπνιστή και άλλες ποικιλίες είναι όλα μοναδικής γεύσης.



ΤΣΙΚΑΚΗΣ ΣΥΓΚΛΙΝΟ

Παραδοσιακό παστό χοιρινό Μάνης

Παράγεται με χοιρινό κρέας αρίστης ποιότητας το οποίο σε παραδοσιακή συνταγή καπνίζεται με ξύλα οξιάς, φασκόμηλο και άλλα αρωματικά κληριά, βράζει με κρασί, πορτοκαλοφλούδες, αρωματικά φυτά και συμπληρώνεται με παρθένο ελαιόλαδο αρίστης ποιότητας. Χωρίς συντηρητικά, καταναλώνεται τρώγεται ως έχει ή προστίθεται σε φαγητά όπως ομελέτες, γίγαντες, κλπ.. Ιδανικό για ποικιλία κρύου πιάτου.



ΤΣΙΚΑΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΠΑΡΤΗΣ

Παρασκευάζεται με την αυθεντική τοπική παραδοσιακή συνταγή από φρέσκο χοιρινό κρέας ίδιας παραγωγής στις φάρμες της εταιρείας στη Σπάρτη Λακωνίας.

Με ολόφρεσκα πορτοκάλια της περιοχής, αγνά μπαχαρικά και θρούμπι από τις παρυφές των βουνών της Μάνης, πράσο ή πιπεριά καπνίζεται με φασκόμηλο και άλλα αρωματικά φυτά για να γίνει το περίφημο λουκάνικο Σπάρτης με πορτοκάλι και θρούμπι.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΙΚΟ

Έτοιμο προϊόν, τρώγεται ως έχει.
Παράγεται από χοιρινό κρέας με ξύδι και είναι χωρίς συντηρητικά.

Προστίθεται σε ποικιλία κρύου πιάτου.



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΝΑΒΡΑ

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ

Ένα εκλεκτό λουκάνικο από κρέας αγριογούρουνου τα οποία εκτρέφονται στο Αγρόκτημα Ανάβρα στην Λοκρίδα.

Το λουκάνικο αυτό έχει μικρή περιεκτικότητα σε λίπος (10%), παράγεται από εξαιρετικό κρέας και ελάχιστα μπαχαρικά ώστε να μην προκαλεί δυσπεψίες.

Χρησιμοποιείται στην μαγειρική σε σπετσοφάι με καλοκαιρινά λαχανικά, σκέτο στη σχάρα ή στο τηγάνι, στις ομελέτες.



ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ

ΓΝΗΣΙΟ ΛΕΥΚΑΔΟΣ

Παραδοσιακό αθηναϊκό, σαλάμι υψηλής ποιότητας και με ιδιαίτερη γεύση παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας και ωριμάζει φυσικά σε αέρα.



ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ

Έτοιμο παραδοσιακό προϊόν, από μοσχαρίσιο & πρόβειο κρέας. Έχει ιδιαίτερη πικάντικη γεύση

Προστίθεται σε ποικιλία κρύου πιάτου.





Τα λάδια μας

ΔΩΡΙΚΟ

ΕΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται και εμφιαλώνεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λακωνίας φέρει το εμπορικό όνομα Δωρικό Λακωνίας και είναι το φυσικό προϊόν έκθλιψης από ελαιόκαρπο των τοπικών ποικιλιών ελαιόδεντρων, κυρίως της Κορωνέικης και της Αθηνοελιάς.

Η Ε.Α.Σ. Λακωνίας επιλέγει τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από τοπικά ελαιοτριβεία, τα αποθηκεύει σε ανοξειδωτες δεξαμενές και τα εμφιαλώνει με ανοξειδωτα μηχανήματα, έτσι ώστε να διατηρείται η υπέροχη γεύση και το άρωμά τους.

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Δωρικό Λακωνίας φημίζεται για τη φρουτώδη γεύση, το έντονο άρωμά του και την ευχάριστη πικρή επίγευσή του, χαρακτηριστικά της φρεσκάδας του.



ΜΥΤΙΛΗΝΙΩ

ΕΑΣ ΛΕΣΒΟΥ

Με παράδοση 4000 χρόνων οι κύριες ποικιλίες ελιάς που ευδοκιμούν στην Λέσβο είναι η Κολοβή και η Ανδραμυτιανή. Αυτές οι ποικιλίες, το μεγάλο ποσοστό βροχοπτώσεων και τα ασβεστολιθικά εδάφη, ευνοούν την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας ελαιολάδου. Το ελαιόλαδο της Λέσβου διακρίνεται για την φρουτώδη γεύση του, το ευχάριστο άρωμά του και την λεπτόρευστη υφή του. Το χρυσοκίτρινο χρώμα του είναι ένα από τα χαρακτηριστικά του, και όπως όλα τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα δεν ξεπερνά το 0,8% οξύτητα.



ΜΕΣΣΑΡΑ

ΕΑΣ ΜΕΣΣΑΡΑΣ

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο MESSARA προέρχεται από ελαιώνες στην περιοχή της Φαιστού στη Κρήτη. Η καλύτερη ποιότητα ελιών συλλέγεται, πλένεται και συνθλίβεται με ψυχρή κατεργασία ώστε να παραχθεί αυτό το πράσινο, μαγικό και μοναδικό σε γεύση ελαιόλαδο. Το μοναδικό σε γεύση αυτό ελαιόλαδο μεταφέρεται για εμφιάλωση σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις χωρίς καμιά άλλη μηχανική παρέμβαση και άλλα πρόσθετα. Το ελαιόλαδο Messara ξεχωρίζει για την ποιότητά του, το χρώμα, το άρωμα και τα θρεπτικά συστατικά του. Το ελαιόλαδο Messara είναι μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο χωρίς καμιά άλλη προσθήκη και με οξύτητα μεταξύ 0,3-0,6, κάτι που το κατατάσσει ανάμεσα στα κορυφαία ελαιόλαδα της Κρήτης.

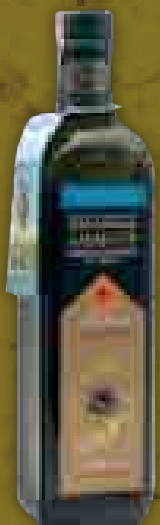
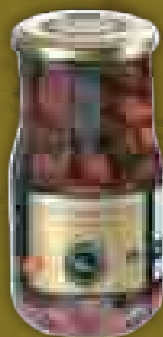


ΜΕΣΣΗΝΙΑ

ΕΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Η Μεσσηνία, γη της ελιάς και του λαδιού, παράγει τις ξακουστές σε όλο τον κόσμο ελιές και λάδι Καλαμών. Κυρίως το ονομαστό ανά την υφήλιο Ελαιόλαδο Μεσσηνίας: ένα 100% φυσικό φρουτοχυμό, υψηλότητας ποιότητας και μοναδικής διατροφικής αξίας, που πληθώρα χημικών αναλύσεων το κατατάσσει στην κατηγορία του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου.

Ολόκληρη η Μεσσηνία είναι ένας απέραντος ελαιώνας. Το ευνοϊκό κλίμα, η ηλιοφάνεια, ο μικρός κλήρος που επιτρέπει σε κάθε παραγωγό να περιποιείται με αγάπη και φροντίδα κάθε ελαιόδεντρο και να μαζεύει τον ελαιόκαρπο στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, δίνουν την άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης, οδηγούν στην παραλαβή άριστης ποιότητας ελαιολάδου.



SITIA

ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

Η ΕΑΣ Σητείας δραστηριοποιείται στην συγκέντρωση της παραγωγής ελαιολάδου της περιοχής και την διοικητεί ως χύμα ή τυποποιημένο προϊόν, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας ελαιολάδου που διαθέτει η Ένωση, περιλαμβάνουν αποθηκευτικούς χώρους καθώς και εμφιαλωτήριο.

Κύρια ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται στην περιοχή της Σητείας είναι η Κορωνέικη, η οποία δίνει εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα με το χαρακτηριστικό ανοιχτό, διαυγές χρυσοπράσινο χρώμα και με μέγιστη οξύτητα σε ελαιικό οξύ 0,7%. Είναι ελαιόλαδα ισορροπημένα με μέτριας έντασης φρουτώδη γεύση όπου η ελιά συνυπάρχει με νότες ντομάτας, αγκινάρας και ξηρών καρπών. Ελαφρά πικρό και πικάντικο με αρμονική και μακρά επίγευση.



ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

Μαύρες μεγαλόκαρπες ελιές με ωραίο αμυγδαλωτό σχήμα και λεία, γυαλιστερή επιδερμίδα. Θεωρούνται από τις καλύτερες ποικιλίες βρώσιμης ελιάς. Καλλιεργούνται στην περιοχή κυρίως της Μεσσηνίας και της Λακωνίας και λιγότερο στις εγγύτερες προς αυτές περιοχές. Έχουν ζουμερή σάρκα και αρωματική γεύση. Διατηρούνται καλύτερα στο λάδι και η γεύση τους ταιριάζει ως συστατικό ή συνοδευτικό σε πάρα πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας.



ΠΟΛΤΟΣ Η ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ

Από την κλασική αρχαιότητα ήταν γνωστός ο πολτός ή πάστα ελιάς από ψίχα της ελιάς ο οποίος αρωματιζόταν συνήθως με κόλιαντρο και κύμινο. Η συνήθεια αυτή συναντιέται σε κάποιες περιοχές της Κρήτης.. Αλλά και στην σύγχρονη γαστρονομία συναντιέται όλο και πιο συχνά η πάστα ελιάς. Σερβίρετε σε φρέσκο ή ψημένο ψωμί, πάνω από βραστές ή ψητές πατάτες, αλλά και σε παξιμάδι.



ΕΛΙΕΣ ΘΡΟΥΜΠΕΣ ΘΑΣΟΥ

Στο νησί της Θάσου, ευδοκimeί η «Θασίτικη» ποικιλία ελιάς, με καρπούς μεσαίου μεγέθους. Πρόκειται για ένα είδος θρούμπας, είναι ελιές κατάμαυρες και σταφιδιασμένες, πολύ αήμυρές και ελαφρά πικρές, αφού η επεξεργασία τους γίνεται αποκλειστικά με αλάτι. Εξαιρετική συνοδεία για τσίπουρο με ψωμί ή παξιμάδι. Για μαγειρική χρήση θα πρέπει να μείνουν σε κρύο νερό για αρκετή ώρα.



ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΥΜΑ

Ελιές μικρές ή μεσόκαρπες με σκληρή σάρκα κερδίζουν την προτίμηση με την ελαφριά πικράδα τους.



ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ GIANT ΧΥΜΑ





Τα τρόφιμά μας

ΡΥΖΙ ΧΑΛΑΣΤΡΑΣ

ΑΣ ΧΑΛΑΣΤΡΑΣ

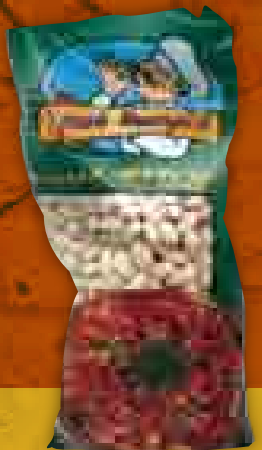
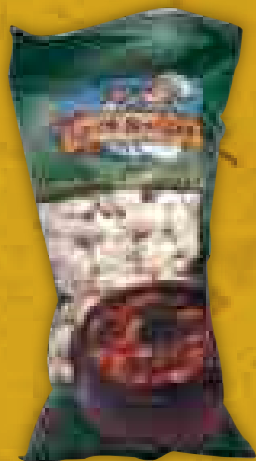
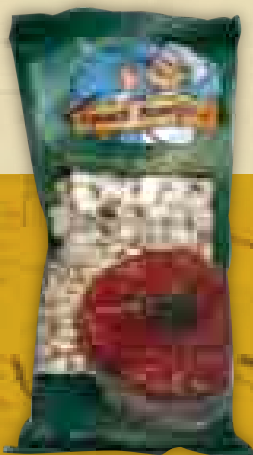
Στην Χαλάστρα Θεσσαλονίκης, σε έναν από τους μεγαλύτερους ορυζώνες της χώρας μας, ο αγροτικός συνεταιρισμός Χαλάστρας παράγει και τυποποιεί υψηλής ποιότητας ποικιλίες ρυζιού κυριότερες από τις οποίες είναι το γλυσέ (μεσόσπερμο, κυρίως για σούπες), η καρολίνα (μεσόσπερμο και γαλακτόχρωμο με κολλώδη υφή στο μαγείρεμα, για ριζότο), το νυχάκι (μακρύσπερμο, ιδανικό για πιλάφι), και το μπονέτ (κίτρινο κατάλληλο για πιλάφι σπειρωτό).



ΧΡΥΣΗ ΝΟΣΤΙΜΙΑ

ΕΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ

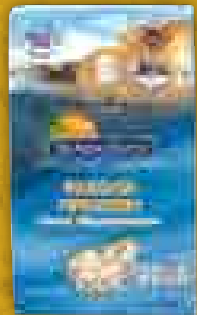
Τα όσπρια αποτέλεσαν βασικό μέρος της διατροφής του ανθρώπου για χιλιάδες χρόνια αφού ήταν από τα πρώτα φυτά που καλλιεργήθηκαν από τον άνθρωπο. Τα φασόλια, οι φακές, τα ρεβίθια αποτελούν σημαντικό συστατικό ιδιαίτερα της μεσογειακής διατροφής αφού προσφέρουν πρωτεΐνες και είναι πλούσια σε υδατάνθρακες, ίνες, βιταμίνες Β, σίδηρο και ασβέστιο και παρουσιάζουν χαμηλή περιεκτικότητα λιπαρών. Η Χρυσή Νοστιμιά προσφέρει όσπρια εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης.



ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ

ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΡΕΣΠΩΝ

Στην περιοχή του εθνικού δρυμού Πρεσπών, ήδη από το τέλος του 17ου αιώνα καλλιεργούνται, φασόλια με ιδιαίτερα ποιολογικά χαρακτηριστικά. Αυτά οφείλονται από την μία πλευρά τόσο στην ατμοσφαιρική υγρασία, στο υψόμετρο, στη σύσταση του εδάφους όσο και στην καθαρότητα της εγχώριας ποικιλίας, αλλήλα και στην γνώση και αγάπη των φασολοπαραγωγών. Τα παραγόμενα σε αυτήν την περιοχή φασόλια είναι υψηλής διατροφικής αξίας, λεπτόφλουδα και πολύ νόστιμα.



«ΒΑΣΙΛΕΙΩΝ ΓΛΥΚΑΣΜΟΣ»

Κουλουράκια και κριτσίνια είναι μερικά από τα είδη που φτιάχνουν οι 11 γυναίκες του οικοτεχνικού συνεταιρισμού Αγίου Βασιλείου του Δήμου Νίκου Καζαντζάκη Κρήτης.

Με εξαίρεση την μπύρα, τα υπόλοιπα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των γλυκισμάτων, όπως λάδι, λεμόνι, ρακή, έχουν τη σφραγίδα της ντόπιας παραγωγής και είναι βέβαια χωρίς συντηρητικά.



ΕΡΓΑΝΟΣ

Παραδοσιακά επτάζυμα παξιμάδια από το χωριό Έμπαρο στην Κρήτη, που φτιάχνουν οι επτά γυναίκες του συνεταιρισμού, ζυμώνοντας με τα χέρια τους. Η ιδιαιτερότητά τους βρίσκεται κυρίως στο ψήσιμο που γίνεται με τον πατροπαράδοτο τρόπο, δηλαδή στον ξυλόφουρνο.



ΔΑΜΙΑΝΑΚΗΣ

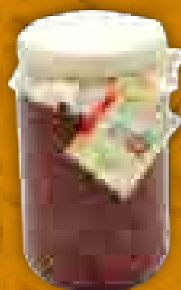
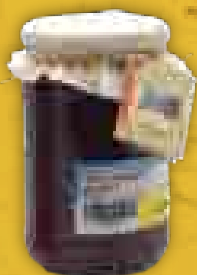
Σήμερα μια από τις κυρίαρχες τάσεις είναι η επιστροφή σε παραδοσιακά διατροφικά πρότυπα όπως αυτό της κρητικής διατροφής. Έτσι βλέπουμε πολλά παραδοσιακά προϊόντα που για χρόνια ήταν σε πτώση να ξαναγίνονται επίκαιρα και να απευθύνονται στις νεότερες γενιές. Σε αυτό το περιβάλλον βρήκαν την θέση τους παραδοσιακά αρτοσκευάσματα όπως είναι τα κρητικά παξιμάδια εφτάζυμα, σταρένια ή κρίθινα βουτήματα και πολλά άλλα είδη.



«ΙΔΑΙΑ ΓΗ»

Τα εκλεκτά προϊόντα του συνεταιρισμού φέρνουν την σφραγίδα των 10 γυναικών του συνεταιρισμού «Ιδαία Γη», με μόνη επιθυμία την προβολή της αξίας των σπιτικών τους συνταγών, κάνοντας τη συνήθειά τους δημιουργία.

Τουρσιά, κριτσίνια, μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, τουρσί, λιαστές ντομάτες, είναι όλα προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας αφού παρασκευάζονται με αγνά παραδοσιακά υλικά, χωρίς συντηρητικά.



ΧΡΥΣΟ ΜΗΛΟ ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ

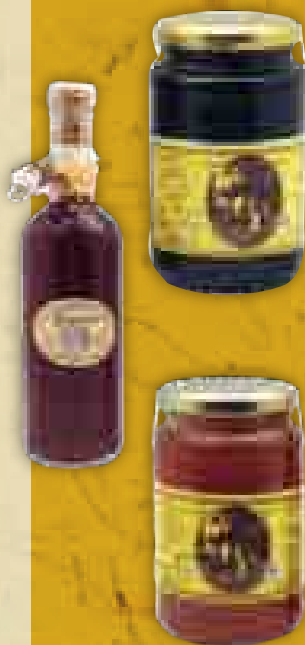
Στην πανέμορφη Πορταριά Πηλίου με σύμμαχο τις παλιές και σπάνιες πηλιορείτικες παραδοσιακές συνταγές και τα εκλεκτά και μυρωδάτα φρούτα του τόπου, παράγονται ξεχωριστά γλυκά του κουταλιού σε πανέμορφες συσκευασίες.



ΖΑΓΟΡΑ ΠΗΛΙΟΥ

Γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες, λικέρ, φτιαγμένα από τα χέρια γυναικών του συνεταιρισμού στο σύγχρονο εργαστήριό τους, όπου χωρίς να χάνεται η σπιτική φροντίδα, δίνεται η ευκαιρία για μεγαλύτερη παραγωγή με καλύτερο ποιοτικό έλεγχο.

Όλα τα προϊόντα είναι αγνά, φτιαγμένα αποκλειστικά από φρούτα λουλούδια και βότανα της περιοχής, χωρίς συντηρητικά και με τη νοστιμιά της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας.



ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ Α.Σ.Ε

Υψηλής διατροφικής αξίας τρόφιμο, με πολλαπλές ωφέλειες για τον οργανισμό. Πλούσια σε ίνες, υδατάνθρακες με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, άλλα μικροθρεπτικά συστατικά, θεωρείται πολύ καλή πηγή αντιοξειδοτικών συστατικών.



ΜΕΛΙ

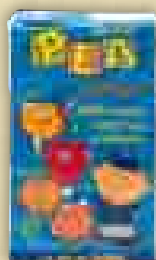
Παράγεται από τις μέλισσες ξεκινώντας από το νέκταρ των λουλουδιών ή από τους φυσικούς χυμούς των φυτών, τα οποία αυτές συλλέγουν, μεταηλλάσσουν, συνδυάζουν με άλιπες ουσίες και αποθέτουν στις κυψέλλες τους όπου σταδιακά ωριμάζει και εμπλουτίζεται με ένζυμα.

Με βασικά συστατικά τη φρουκτόζη, τη γλυκόζη, άλιπα σάκχαρα, οργανικά οξέα, μεταλλικά άλατα, αρώματα και πολλή άλιπα, το καθιστούν τροφή υψηλής διατροφικής αξίας. Δίνει ενέργεια στους μυς, αποτελεί αποθήκη ενέργειας, τονώνει τον οργανισμό, ρυθμίζει το πεπτικό σύστημα. Γι' αυτό είναι απαραίτητο συστατικό στην διατροφή μικρών και μεγάλων.



AGROS ΧΥΜΟΙ ΕΑΣ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Οι χυμοί AGROS παράγονται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις από φρούτα της αργολικής γης. Οι χυμοί 100% αποτελούν βάση στην υγιεινή διατροφή. Δεν προορίζονται μόνο για να ξεδιψάσουν τον καταναλωτή αλλά παρέχουν βιταμίνες (ο χυμός πορτοκαλιού για παράδειγμα βιταμίνη C) μέταλλα όπως κάλιο και φυλλικό οξύ. Ο χυμός φρούτων είναι επίσης ένας πρακτικός τρόπος για μικρούς και μεγάλους για να καλύψουν τις συνιστώμενες μερίδες φρούτων. Οι χυμοί AGROS αποτελούν εγγύηση ποιότητας για τον καταναλωτή στην θρεπτική επιλογή αναψυκτικού.



ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Το Σαντορινιό τοματάκι είναι μοναδικό στο είδος του. Η ποικιλία του μικρόκαρπη, χοντρόφλουδη με καρπούς που πολλές φορές συναγωνίζονται το μέγεθος ενός κερασιού!

Το έδαφος στο οποίο καλλιεργείται ακόμα πιο μοναδικό...άνυδρο και ηφαιστιογενές. Το αποτέλεσμα είναι ένας καρπός γλυκός και ταυτόχρονα ελαφριά όξινος με γλυκιά γεύση και έντονα αρώματα μιας άλλης εποχής!

Θα το βρείτε σε: ολόκληρο τοματάκι, τοματοποητό διπλής και τριπλής συμπύκνωσης και χυμό Σαντορινιάς τομάτας σε μεταλλικές συσκευασίες.



ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑΣ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ VINSANTO

Η γεμάτη γεύση του χυμού της Σαντορινιάς τομάτας συνδυάζεται με το άρωμα και την γλυκιά γεύση του Vinsanto. Η σάλτσα δεν περιέχει συντηρητικά και είναι έτοιμη για σερβίρισμα!

Ιδανική για μακαρονάδες ή ως σάλτσα σε μαγειρευτά κοκκινιστά φαγητά.



ΠΡΟΔΟΡΠΙΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑΣ ΤΟΜΑΤΑΣ

Συνδυασμός τοματοποητού σαντορινιάς τομάτας τριπλής συμπύκνωσης μαζί με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, άγρια κάπαρη Σαντορίνης, ρίγανη και άλλα μυρωδικά.

Ένα εξαίσιο ορεκτικό που το άρωμά του συνοδεύει φρέσκο ψωμί, πικάντικα τυριά ή κριθαρένια παξιμάδια.



ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Η «Φάβα Σαντορίνης», είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και καλλιεργείται αποκλειστικά και ανελλιπώς στο νησί εδώ και 3.500 χρόνια. Η «Φάβα Σαντορίνης έχει ιδιαίτερα υψηλή θρεπτική αξία καθώς είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Η παραδοσιακή μέθοδος επεξεργασίας της χαρίζει αφρώδη, βελούδινη υφή και υπόγλυκη γεύση.



ΑΓΡΙΑ ΚΑΠΑΡΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Από την άγρια κάπαρη που φυτρώνει στις ξερολιθιές της Σαντορίνης, συλλέγεται ο ανθός και τα φύλλα τα οποία προσφέρονται συσκευασμένα. Χρησιμοποιείται σε σαλάτες ή πικάντικες σάλτσες ώστε να χαρίσετε στον εαυτό σας αυθεντική αγνή γεύση και φυσική υγιεινή διατροφή.



ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΧΙΟΥ σε λάδι Χίου

Μοναδικός μεζές που συνοδεύει όχι μόνο φαγητά αλλά και ποτά.



ΛΑΚΕΡΔΑ ΤΟΝΟΥ σε λάδι Χίου

Ιδανικός μεζές που συνοδεύει διάφορα ποτά ή φαγητά όπως όσπρια.



ΚΡΟΚΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ

Ο κρόκος είναι ένα από τα σπάνια φαρμακευτικά φυτά με αντιθρομβωτικές ιδιότητες, τονωτική, αντιοξειδωτική και αντικαρκινική δράση. Τα αποξηραμένα στίγματα του λουλουδιού αποτελούν τον πολύτιμο κρόκο ή σαφράν ή ζαφορά.

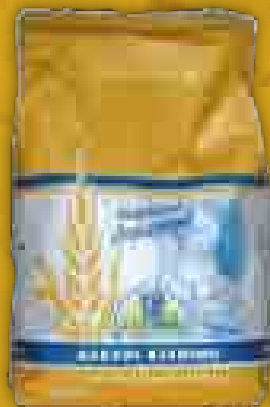
Εδώ και τριακόσια χρόνια ο Κρόκος Κοζάνης καλλιεργείται και αναπτύσσεται αποκλειστικά στο Ν. Κοζάνης. Ξεχωρίζει για την άριστη ποιότητα του, που τον κατατάσσει στην πρώτη κατηγορία κρόκου βιολογικής καλλιέργειας στον κόσμο.

Διατίθεται σε δύο μορφές, νηματίδια και σκόνη, σε ειδικές συσκευασίες.



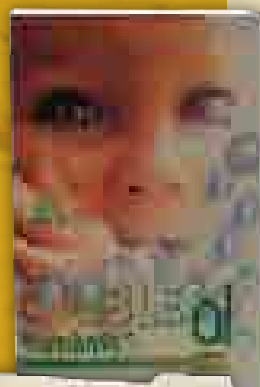
ΕΑΣ ΛΑΜΙΑΣ ΑΛΕΥΡΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

Το αλεύρι αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα και θρεπτικότερα υλικά στη διατροφή του ανθρώπου. Οι ποιότητες και οι κατηγορίες των αλεύρων διακρίνονται από τον τρόπο του αλέσματος, το βαθμό κοσκινίσματος και την ποιότητα του σιταριού. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λαμίας με πείρα πλέον των 50 ετών παράγει σκληρό αλεύρι που αλέθεται σε κυλινδρόμυλο εγκατεστημένο στην περιοχή Δομοκού, με πρώτη ύλη το ποιοτικότερο σιτάρι της περιοχής της.



ΛΕΣΕΛ ΦΥΣΙΚΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΑΠΟ ΛΑΔΙ ΕΛΙΑΣ

Τα ελαιόλαδα υψηλής οξύτητας όπως και οι ελαιόπαστες αποτελούν το βασικό συστατικό των σαπουνιών αυτών. Σαπουνία που φέρουν μακρόχρονη ιστορία επιτυχίας και αναγνώρισης. Από τα τέλη όμως της δεκαετίας του '50 η παραγωγή μειώθηκε σημαντικά, με την εμφάνισή των συνθετικών σαπουνιών. Στο σαπούνι ΛΕΣΕΛ δεν υπάρχουν αρωματικά, χημικά ή ζωικά λιπαρά.



Περιεχόμενα

ΣΕΛ.

Τα κρασιά μας

Α.Α.Ο.Σ ΝΑΟΥΣΑ ΒΑΕΝΙ.....	2-4
ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ.....	4-6
Α.Π.Σ. «ΔΗΜΗΤΡΑ» Ν. ΑΓΧΙΑΛΟΥ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ.....	6-7
ΕΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ.....	8-10
ΕΑΣ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ.....	10-11
ΕΑΣ ΛΗΜΝΟΥ.....	11-13
ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ.....	13-15
SANTO WINES.....	16-18
Ο.Σ ΝΕΜΕΑΣ.....	19-22
ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ - ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ.....	23-25

Τα γαλακτοκομικά μας

ΕΒΟΛ.....	28-29
ΤΡΙΚΚΗ.....	30-31

Τα τυριά μας

ΕΒΟΛ.....	34
ΤΡΙΚΚΗ.....	35-36
ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ.....	38-40

Τα αλλαντικά μας

ΤΣΙΚΑΚΗΣ.....	42-43
ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ.....	43-44

Τα λάδια μας

ΕΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ.....	46
ΕΑΣ ΛΕΣΒΟΥ.....	47
ΕΑΣ ΜΕΣΣΑΡΑΣ.....	48
ΕΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	49
ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ.....	50
ΕΛΙΕΣ - ΠΑΣΤΕΣ.....	51-52

Τα τρόφιμά μας

ΑΣ ΧΑΛΑΣΤΡΑΣ ΡΥΖΙΑ	54
ΕΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ ΟΣΠΡΙΑ	55
ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ ΦΑΣΟΛΙΑ	56
ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ	57-60
ΜΕΛΙ.....	61
ΕΑΣ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ ΧΥΜΟΙ	62
ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ	63-64
ΚΡΟΚΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ	65
ΕΑΣ ΛΑΜΙΑΣ ΑΛΕΥΡΙ	66





1° ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
Λ. ΓΕΡΟΥΛΑΝΟΥ 17,
ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗ
ΤΗΛ.: 210 9969920

2° ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ 55 & ΑΡΓΟΥΣ,
ΚΟΛΩΝΟΣ
ΤΗΛ.: 210 5124207

3° ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΠΟΝΤΟΥ 14 & ΑΒΕΡΩΦ
ΠΛ. ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ,
ΚΟΡΥΔΑΛΛΟΣ
ΤΗΛ.: 210 4972227

4° ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΑΙΑΝΤΟΣ 59, ΙΛΙΟΝ,
ΤΗΛ.: 210 2622411

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΑΕ
Λ. ΒΕΪΚΟΥ 117-119, Τ.Κ. 111 46, ΓΑΛΑΤΣΙ
ΤΗΛ.: 210 2139420, FAX: 210 2139431