



LesvosGourmet

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



LesvosGourmet

Ποιοι είμαστε...

“Έν αρχή ην ο τόπος”

Ο ήλιος και η θάλασσα, ο αέρας, η ευλογημένη βροχή και το ήπιο κλίμα, το ανάγλυφο, η πολύχρωμη χλωρίδα, η ιδιαίτερη πανίδα, συνθέτουν έναν τόπο “δώρο Θεού” για τους κατοίκους της Λέσβου.

“Μετά οι άνθρωποι και τα έργα τους”

Ένας τέτοιος τόπος γεννά ανθρώπους με πάθος, ένστικτο και ζήλο, ανθρώπους που κάνοντας τη δουλειά τους απόλαυση, ονειρεύονται. Ανακατέβουν το χώμα με τον ιδρώτα τους, αξιοποιούν υπέροχες πρώτες ύλες και αρχαίες, πατρογονικές γνώσεις και με τη βοήθεια της σύγχρονης τεχνολογίας, συνθέτουν μοναδικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας.

“Έν τέλει η Συνέργεια”

Η Lesvos Gourmet είναι το όραμα εννέα παραγωγών, που αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις και τα προϊόντα τους, για να παρουσιάσουν μια ολοκληρωμένη πρόταση υψηλής διατροφικής αξίας στο τραπέζι σας.



www.lesvosgourmet.gr



LesvosGourmet

Οι επιχειρήσεις...



LESVIAN MOUNTAINS



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ ΕΝ ΠΑΝΜΑΡΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Δ.
ΠΑΝΝΑΤΣΗ



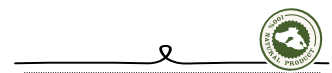
·THEROS·
greek food anthology
✱



ΜΕΛΙ ΕΝΑ¹



MYSTAKELLI
TRADITIONAL DAIRY PRODUCTS



· Μυτιληνιά Γη ·



Αρτοζαχαροπλαστείο
ΣΟΥΣΑΜΛΗ



family farm
Tepes
LESVOS



Ο Δημήτρης Ε. Κατζουρίδης, ορμητικός, τελειομανής κι ασυμβίβαστος, με βαθειά γνώση της υπαίθρου από οικογένεια που έχει στην κατοχή της μεγάλα ελαιοκτήματα, κι ο Ιωάννης Μ. Φωτίου, συνετός, πρακτικός και τεχνοκράτης, γεωπόνος με διατριβή στην ελιά και το ελαιόλαδο, από οικογένεια εμπόρων που είχε ως αντικείμενό της την αντιπροσώπευση ειδών για ελαιοτριβεία, γεννήθηκαν στον ευλογημένο τόπο της Λέσβου, όπου η ελιά και το ελαιόλαδο είναι τέχνη και έκφραση πολιτισμού.

Σαν παιχνίδι, σαν παραμύθι, σαν παράδοση, σαν δουλειά για την οικογένεια και σαν σωματική άσκηση, το λιόδεντρο, ο καρπός του και το ελαιόλαδο ήταν πάντα κομμάτι της ζωής τους. Κάποια στιγμή συναντήθηκαν, συνδέθηκαν φιλικά και θέλησαν να περάσουν αυτή την βιωματική σχέση τους με το ελαιόλαδο σε όσους περισσότεροι ανθρώπους μπορούσαν σε όλον τον κόσμο.

Έτσι λοιπόν ίδρυσαν την εταιρεία με διακριτικό τίτλο «Λεσβιακά Όρη».

Εδώ δεν αφήνεται τίποτα στην τύχη: η συνεχής επαφή με τους καλλιεργητές, η φροντίδα των δέντρων, η συγκομιδή την πιο κατάλληλη στιγμή, το μάζεμα σε κατάλληλα δοχεία, η άμεση μεταφορά στο ελαιοτριβείο, η ψυχρή μέθοδος έκθλιψης, η φύλαξη του προϊόντος σε κατάλληλες συνθήκες και η τελική εμφιάλωση έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή των ξεχωριστών ελαιολάδων «ΑΕΟΛΙΟΝ» και «ΡΩ».

 Αεροπ. Γιανναρέλλη 95, Μυτιλήνη, Λέσβος

 +30 22517 71774, +30 6972 091 127.

 www.aeolion.gr

 info@aeolion.gr

 Lesvian mountains



ΑΕΟΛΙΟΝ



Εξαιρετικό παρθένο
Βιολογικό Ελαιόλαδο
250ml και 500ml



ΑΕΟΛΙΟΝ

Εξαιρετικό παρθένο
Ελαιόλαδο
250ml και 500ml



ΑΕΟΛΙΟΝ

Εξαιρετικό παρθένο
Ελαιόλαδο
5lt και 10lt



Εξαιρετικό
παρθένο
Ελαιόλαδο
5lt και 10lt



Παρθένο
Ελαιόλαδο
5lt και 10lt



Συλλεκτική, χειροποίητη, ξύλινη κασετίνα, σύμφωνα με τα πρότυπα της Αγγλικής σχολής, επενδεδυμένη με γνήσιο δέρμα εξωτερικά και τσόχα εσωτερικά, με μπρούτζινες γωνίες και μπρούτζινο το λογότυπο της εταιρίας με δυνατότητα αναγραφής προσωπικών στοιχείων.



ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ

Η πορεία μας ξεκινά από το Σκουτάρο της Λέσβου πολύ πριν το 1980 με αντικείμενο το εμπόριο αμνοεμφίμων και αιγοπροβάτων εντός και εκτός του νησιού. Χρονολογία ορόσημο το 1988 όπου εγκαινιάστηκε το παραδοσιακό κρεοπωλείο στη πλατεία της Καλλονής με σκοπό την διερεύνηση μας και στην λιανική πώληση.

Έκτοτε με βάση πάντα την εξυπηρέτηση των πελατών εγκαινιάσαμε το 2003 την πρότυπη μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος-σκευασμάτων με στόχο την κάλυψη των αναγκών της αγοράς σε ποιοτικά προϊόντα. Με έγκυρες πιστοποιήσεις ελέγχου των κανόνων υγιεινής παρέχουμε στους πελάτες μας προϊόντα υψηλής ποιότητας βασισμένα σε παραδοσιακή συνταγή, και οι πωλήσεις μας φτάνουν σε όλη την Ελλάδα.

Η εντατική προσπάθεια, η μεθοδική δουλειά και η αφοσίωση στους στόχους, μας έχουν τοποθετήσει στις πρώτες θέσεις του κλάδου με σημαντικές επιτυχίες και συνεργασίες. Στόχος μας πάντα η καλύτερη και δυνατή εξυπηρέτηση των πελατών μας και η συνεχή διερεύνηση του δικτύου πωλήσεων τόσο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό.



Καλλονή, Λέσβος



+30 22530 29933, +30 6987 941 476



alexandris.meatco@gmail.com



Γεύσεις Καλλονής

Λουκάνικο
Χωριάτικο
750γρ-2 κιλά



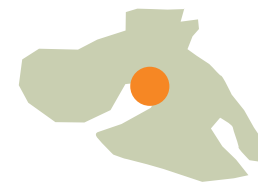
Γεύσεις Καλλονής

Λουκάνικο
Κοτόπουλό
750γρ-2 κιλά



Γεύσεις Καλλονής

Λουκάνικο
με λαδοτύρι Μυτιλήνης
750γρ-2 κιλά



ΠΟΤΟΠΟΪΑ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ ΠΟΤΟΠΟΪΑΣ ΕΝ ΠΛΩΜΑΡΙΩ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Δ.
ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ

Το Πλωμάρι, χτισμένο σε μίαν απομονωμένη περιοχή του νησιού, με απότομα βουνά, βαθιές θάλασσες, απόκρημνες ακτές και βράχια, εκείνη την εποχή βγήκε σιγά-σιγά από την απομόνωσή του και έγινε μια σημαντική βιομηχανική κωμόπολη και ένα πολυσύχολο εμπορικό λιμάνι. Ελαιοτριβεία, σαπωνοποιεία, μηχανουργεία και ταρσανάδες δούλευαν ασταμάτητα.

Η βιομηχανία έφερε το εμπόριο, το εμπόριο τον πλούτο, ο πλούτος την εκμετάλευση, η εκμετάλλευση τον συνδικαλισμό. Οι εργάτες και οι ξωμάχοι γεννιόντουσαν για να δουλεύουν 12 και 15 ώρες, από νύχτα σε νύχτα, στα χωράφια, στα εργοστάσια, στα καρνάγια.

Είναι η εποχή που έφτασαν στο Πλωμάρι και οι πρώτοι ρακιτζήδες.

Ένας από αυτούς ήταν κι ο Δημήτριος Γιαννατσή.

Με τις συνταγές της Ανατολής στις αποσκευές τους, βρίσκουν εδώ τα καλύτερα υλικά για να φτιάξουν τα αποστάγματα τους. Σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας, που τότε καλλιεργούνταν στην Λέσβο, γλυκάνισο από το Λισβόρι, μάραθο και αρωματικά φυτά από τα γύρω βουνά, και απαλό, μαλακό νερό από τον Σεδούντα ποταμό που σχίζει στα δυό το Πλωμάρι. Εκτός όμως από τα υλικά, βρήκαν και τους ανθρώπους του μόχθου.

-  Πλωμάρι, Λέσβος
-  22520 32551
-  www.giannatsis.gr
-  info@giannatsis.gr
-  Ouzo Plomariou Giannatsi

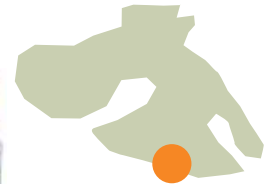
Ούζο Γιαννατσή

ΕΙΔΟΣ ΚΙΒΩΤΙΟΥ

Κιβώτιο	48 φιαλών	
Κιβώτιο	24 φιαλών	
Κιβώτιο	24 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	12 φιαλών	
Κιβώτιο	12 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	6 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	24 φιαλών	
Κιβώτιο	24 φιαλών	
Κιβώτιο	24 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	12 φιαλών	
Κιβώτιο	12 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	6 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	48 φιαλών	
Κιβώτιο	24 φιαλών	
Κιβώτιο	24 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	12 φιαλών	
Κιβώτιο	12 φιαλών	Retro
Κιβώτιο	6 φιαλών	Retro
Κουτί	3 φιαλών	Retro

ΕΙΔΟΣ ΦΙΑΛΗΣ

40	50 ml	κλασσικό
40	200 ml	κλασσικό
40	200 ml	Retro
40	700 ml	κλασσικό
40	700 ml	Retro
40	700 ml	Retro
42	50 ml	κλασσικό
42	200 ml	κλασσικό
42	200 ml	Retro
42	700 ml	κλασσικό
42	700 ml	Retro
42	700 ml	Retro
45	50 ml	κλασσικό
45	200 ml	κλασσικό
45	200 ml	Retro
45	700 ml	κλασσικό
45	700 ml	Retro
45	700 ml	Retro
40	200 ml	Retro



Λικέρ Castanelli

Κιβώτιο	6 διπλών φιαλών	24	40 ml	Καστανέλι
Κιβώτιο	6 φιαλών	24	200 ml	Καστανέλι
Κιβώτιο	6 Κεραμικών φιαλών	24	200 ml	Καστανέλι
Κιβώτιο	12 φιαλών	24	700 ml	Καστανέλι



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ HACCP
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ

TUV
AUSTRIA
HELLAS

ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EN ISO 22000:2005
ΑΡ.ΠΙΣΤ: 07015175



•THEROS•
greek food anthology
✱

Theros : Το ελληνικό καλοκαίρι. Οι μήνες που θερίζεται το ελληνικό σιτάρι. Το θέρισμα . Από βραβευμένα και πιστοποιημένα σιτάρια της Λέσβου της Λήμνου και της υπόλοιπης Ελλάδας παράγονται τα ζυμαρικά THEROS. Στην πρωτεύουσα του Βορειανατολικού Αιγαίου την Μυτιλήνη η εταιρεία παραγωγής τροφίμων THEROS GREEK FOOD ANTHOLOGY ιδρύθηκε το 2014 από ανθρώπους με εμπειρία, γνώση και μεράκι στον χώρο της τοπικής γαστρονομίας.

Τα ζυμαρικά μας παράγονται με παραδοσιακές συνταγές αλλά με σύγχρονες τεχνικές και συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων οι οποίες εγγυόνται τα προϊόντα που φτάνουν στο τραπέζι σας καθημερινά.

Με έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών, πειραματιζόμαστε συνεχώς με νέα υλικά προκειμένου να προσφέρουμε σε εσάς μοναδικά και πρωτότυπα προϊόντα υψηλής ποιότητας και γευστικής αρτιότητας .

📍 Παγανή Μυτιλήνης, Λέσβος

📞 +30 22510 20300

🌐 www.therosfood.gr

✉ theros1@otenet.gr

📌 Theros Greek Food Anthology

📷 [therosfood](#)



A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
1	Στριφτάρια	500γρ
2	Στριφτάρια 3 γεύσεις (Απλό-Σπανάκι-Ντομάτα)	500γρ
3	Στριφτάρια 3 γεύσεις (Απλό -Σπανάκι-Πιπεριά)	500γρ
4	Στριφτάρια ολικής άλεσης	500γρ
5	Κοχύλι	500γρ
6	Κοχύλι Μανιτάρι	500γρ
7	Πέννες	500γρ
8	Πέννες 3 γεύσεις (Απλό-Σπανάκι-Ντομάτα)	500γρ
9	Πέννες ολικής άλεσης	500γρ
10	Κριθαράκι	500γρ
11	Κριθαράκι ολικής άλεσης	500γρ
12	Κοφτό	500γρ
13	Κους Κους	500γρ
14	Χυλοπιτάκι	500γρ
15	Χυλοπιτάκι Πικάντικο	500γρ
16	Χυλοπιτάκι μελάνι σουπιάς	250γρ
17	Χυλοπίτα τετράγωνη	500γρ
18	Βίδες	500γρ
19	Βίδες 3 γεύσεις (Απλό-Σπανάκι-Παντζάρι)	500γρ
20	Παπαρδέλες	500γρ
21	Ριζότο Μανιταριών	300γρ
22	Κους Κους Σούπα Λαχανικών	300γρ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ



ΜΕΛΙ ΕΝΑ¹

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ HACCP
ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN ISO 22000:2005
ΑΡ.ΠΙΣΤ: 07015093
ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN ISO 14001:2004
ΑΡ. ΠΙΣΤ. 04015080
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ:

TUV
AUSTRIA
HELLAS

Στον Μεσότοπο της Δυτικής Λέσβου, εδρεύει και λειτουργεί το μελισσοκομικό εργαστήριο του Κορδούτη Κωνσταντίνου, που παράγει και διαθέτει στην αγορά το ΜΕΛΙ ΕΝΑ¹.

ΕΝΑ¹ ελληνικό ανθόμελο που προέρχεται από το νέκταρ αναρίθμητων λουλουδιών της άγριας φύσης της Δυτικής Λέσβου. Παράγεται αποκλειστικά στα μελισσοκομεία της οικογενειακής επιχείρησης με παράδοση πάνω από 20 χρόνια. Έχει τη δική του ταυτότητα, μία αρωματική και γευστική βεντάλια από λουλούδια της άνοιξης, όπως αγριοτριφύλλα και αγριολεβάντα, φρύγανα του καλοκαιριού όπως η ρίγανη, βότανα όπως η αγριομέντα, η μολόχα και το μελισσόχορτο, αυτοφυείς θάμνοι όπως η λυγαριά, η κάπαρη και ο βάτος, και μεγάλη ποικιλία από αγκάθια.

Η επιχείρηση εφαρμόζει κανόνες ορθής μελισσοκομικής πρακτικής και σωστούς μελισσοκομικούς χειρισμούς στα μελισσοκομεία της, με γνώμονα την αγάπη και το σεβασμό για τη φύση, τη μέλισσα και τα προϊόντα της.

Όλη η διαδικασία από την εξαγωγή από την κηρύθρα μέχρι και την τυποποίηση του μελιού γίνεται στο μελισσοκομικό εργαστήριο, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους που διατηρούν αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του μελιού. Χωρίς θέρμανση, χωρίς επεξεργασία, χωρίς παρεμβάσεις, κάθε σταγόνα μελιού περνάει αναλλοίωτη από την κηρύθρα στο βάζο και τον τελικό καταναλωτή.

Με αυτό τον τρόπο παράγεται ΕΝΑ¹ ΜΕΛΙ με ταυτότητα του τόπου προέλευσης, με μοναδικά αρώματα και γεύση, αγνό, φυσικό, ανεπεξέργαστο και ασφαλές, ανεκτίμητο δώρο της φύσης στον άνθρωπο.

 Μεσότοπος, Λέσβος

 +30 22530 96241

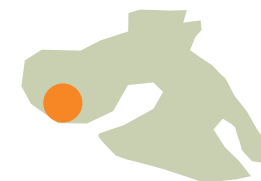
 www.meliena.gr

 info@meliena.gr

 ΜΕΛΙ ΕΝΑ



A/A	ΕΙΔΟΣ	ΤΕΜ/ΚΙΒΩΤΙΟ
1.	ΜΕΛΙ ΕΝΑ ¹ 300gr	24
2.	ΜΕΛΙ ΕΝΑ ¹ 460gr	12
3.	ΜΕΛΙ ΕΝΑ ¹ 750gr	12





MYSTAKELLI

TRADITIONAL DAIRY PRODUCTS

Η τυροκομική επιχείρηση Γαλακτοκομικά ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗ Ι.Κ.Ε. έχει τις εγκαταστάσεις της στον Μανταμάδο Λέσβου, έναν γραφικό ιδιαίτερης ομορφιάς ορεινό οικισμό, φημισμένο για την μεσαιωνική Ιερά Μονή Ταξιαρχών που φιλοξενεί, την σημαντική κτηνοτροφία του, και τα ποιοτικά τυροκομικά προϊόντα που παράγει. Πασίγνωστο επίσης για τα είδη κεραμικής τέχνης και ιδιαίτερα τις στάμνες του, ζωγραφισμένες δεκαετίες πολλές με την ίδια χαρακτηριστική τεχνοτροπία που ενέπνευσε και το λογότυπο της επιχείρησης, και που εκφράζει τις αξίες της φιλίας, της φιλοξενίας και της ειρήνης, Συνεχίζει την παράδοση που ξεκίνησε πριν πενήντα πέντε χρόνια στο παραδοσιακό τυροκομείο του ο Στρατής Μυστακέλης και επέκτεινε στη συνέχεια ο γιός του Γιάννης. Τα προϊόντα σήμερα παράγονται σε νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις, αξιοποιώντας την μακρόχρονη εμπειρία του ίδιου προσωπικού που επί σειρά ετών και μέσα από συνεχείς βελτιώσεις προσέφερε στο καταναλωτικό κοινό την αναγνωρισμένη σταθερή ποιότητα των προϊόντων ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗ.

Αιγοπρόβατα της Λεσβιακής φυλής, μη εσταβλισμένα, τρεφόμενα από την πλούσια πολυποίκιλη σε φυτά και βότανα και απαλλαγμένη από φυτοφάρμακα χλωρίδα της περιοχής, που λούζεται από την αλμύρα του θαλασσινού νερού και από το φως της μεγάλης σε διάρκεια ηλιοφάνειας, δίνουν ένα εξαιρετικής ποιότητας γάλα με μοναδικά αρώματα και γευστικά χαρακτηριστικά.



Μανταμάδος, Λέσβος



+30 22510 22203, +30 22531 10222



www.mystakelli.gr



info@mystakelli.gr



Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ HACCP
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ

TUV

AUSTRIA
HELLAS

ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
FSSC 22000

ΑΡ.ΠΙΣΤ: 0116162060325



A/A ΕΙΔΟΣ

- 1 Φέτα Π.Ο.Π Μυτιλήνης σε Δοχείο 15 Kg
- 2 Φέτα Π.Ο.Π Μυτιλήνης σε Δοχείο 6 Kg
- 3 Φέτα Π.Ο.Π Μυτιλήνης σε Δοχείο 4 Kg
- 4 Φέτα Π.Ο.Π Μυτιλήνης συσκευασμένη σε vacuum 200gr και 400gr
- 5 Φέτα Π.Ο.Π Μυτιλήνης σε άλμη 400gr σε τάπερ
- 6 Φέτα Π.Ο.Π Μυτιλήνης μεριδοποιημένη σε τεμμάχια 100 gr σε τάπερ με άλμη των 2 και 4Kg
- 7 Λαδοτύρι Μυτιλήνης Π.Ο.Π. κεφαλάκι του 1 Kg σε vacuum
- 8 Λαδοτύρι Μυτιλήνης Π.Ο.Π. μισό κεφαλάκι των 500 gr σε vacuum
- 9 Λαδοτύρι Μυτιλήνης στο λάδι σε τεμμάχια των 250 έως 500 gr σε vacuum
- 10 Γραβιέρα Μυτιλήνης μύλος των 9 Kg σε vacuum
- 11 Γραβιέρα Μυτιλήνης μύλος των 7 Kg σε vacuum
- 12 Γραβιέρα Μυτιλήνης μύλος των 4 Kg σε vacuum
- 13 Γραβιέρα Μυτιλήνης μύλος των 2 Kg σε vacuum
- 14 Γραβιέρα Μυτιλήνης συσκευασμένη σε vacuum σε τεμμάχια των 250 έως 700 gr
- 15 Μυζήθρα ξηρή 450 gr σε vacuum
- 16 Ανθότυρο 700 gr
- 17 Βούτυρο Αγνό Λιωμένο σε βαζάκι των 300 gr
- 18 Βούτυρο Αγνό Λιωμένο σε βαζάκι των 600 gr
- 19 Βούτυρο Αγνό Λιωμένο σε δοχείο των 16 Kg
- 20 Βούτυρο Νωπό σε τάπερ των 400 gr
- 21 Τυρί τριμμένο (Γραβιέρα - Λαδοτύρι Μυτιλήνης) 200 gr - 500 gr - 1 Kg
- 22 Μυζήθρα τριμμένη 200gr, 500gr, 1Kg
- 23 Γιαούρτι Παραδοσιακό Πρόβειο 200 gr
- 24 Γιαούρτι Παραδοσιακό Πρόβειο 200 gr σε πήλινο
- 25 Γιαούρτι Παραδοσιακό Πρόβειο 500 gr σε πήλινο



ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΒΑΣΗ HACCP.



Μυτιληνιά Γη

Η Οικοτεχνία δραστηριοποιείται στο χώρο των παραδοσιακών προϊόντων που ο καθένας από εμάς θα ήθελε να έχει στο καθημερινό του τραπέζι.

Όλες οι πρώτες ύλες των προϊόντων είναι από δικές μας καλλιέργειες αναδεικνύοντας ταυτόχρονα γεύσεις και αρώματα Μυτιληνιάς Γής χαρίζοντας μας τον πλούτο που κρύβουν τα Λεσβιακά χώματα.

Συγκεκριμένα στο εργαστήριό μας παράγουμε, εξαιρετικής ποιότητας μαριναρισμένης λιαστής ντομάτας με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, υπέροχες σάλτσες ντομάτας, μυρωδάτα βότανα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο βιολογικής και συμβατικής καλλιέργειας τηρώντας όλες οι υγειονομικές προδιαγραφές βάση HACCP.

Όλη η διαδικασία γίνεται με παραδοσιακό τρόπο, χωρίς να χρησιμοποιούνται πρόσθετα χημικά, χρώματα ή συντηρητικά.

Παγανή Μυτιλήνης, Λέσβος

+30 694 628 6919

www.mitilinia-gi.gr

info@mitilinia-gi.gr

Οικοτεχνία 'Μυτιληνιά γη'



ΠΡΟΙΟΝ

ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΧΩΡΙΣ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
ΡΙΓΑΝΗ ΚΟΥΤΙ
ΘΥΜΑΡΙ ΚΟΥΤΙ
ΔΥΟΣΜΟΣ ΚΟΥΤΙ
ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΟΥΤΙ
ΤΣΑΙ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ ΚΟΥΤΙ
ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΚΟΥΤΙ
ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ ΚΟΥΤΙ
ΑΛΑΤΙ ΦΥΣΙΚΟ ΚΟΥΤΙ
ΑΛΑΤΙ ΦΥΣΙΚΟ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ ΚΟΥΤΙ
ΒΑΛΣΑΜΟΛΑΔΟ
ΛΙΑΣΤΗ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ
ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΓΡ ΤΕΜ/ΚΙΒΩΤΙΟ

480 12
480 12
480 12
30 24
30 24
30 24
30 24
20 24
20 24
25 24
250 24
250 24
100 24
280 12





ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΒΑΣΗ HACCP.

ΜΑΡΙΑ ΣΟΥΣΑΜΛΗ Ο.Ε.

Ο πατέρας μας, ο Μιχάλης Σουσαμλής, είχε εκπαιδευτεί από παιδί σε διάφορους φούρνους στη Μυτιλήνη. Όταν έβρισκε χρόνο γύριζε με το ποδήλατο και πουλούσε σιμίτια. Μαθήτευσε και στην Αγιάσο, σε όλους τους φούρνους. Τη βασική εκπαίδευσή του την έλαβε από έναν Μικρασιάτη, τον Γιαννάκο, που τον έπεισε ότι αξίζει να γίνει φούρναρης. Εκείνος τον δίδαξε τη μικρασιατική τέχνη και κυρίως τα εφτάζυμα ζυμάρια που φτιάχνονται σε ιδανικές συνθήκες αποστείρωσης και καθαριότητας χωρίς χημική μαγιά, αλλά από μαγιά που ακόμα φτιάχνεται χειροποίητα από ρεβίθια. Διορατικός όπως ήταν ο πατέρας μας, τα έκανε παξιμάδια κι έτσι άρχισε η άνοδος. Έπειτα αγόρασε την άδεια και τον τούρκικο φούρνο του Γιαννάκου.

Ο Στρατής, ο μεγάλος αδερφός, άρχισε να αυξάνει τα είδη των παξιμαδιών. Κύριο μέλημά του ήταν να χρησιμοποιεί αλεύρι σιταρένιο, ρεβίθια και γλυκάνισο από το Λισβόρι. Αρχίσαμε να παράγουμε μεγάλες ποσότητες, να επεκτείνουμε τα εργαστήρια και να πληθαίνουν τα μαγαζιά. Ταυτόχρονα αρχίσαμε να πειραματιζόμαστε με τα γλυκά και ιδίως με τα παραδοσιακά γλυκά της Αγιάσου. Μπορούμε να καυχήθουμε πλέον για τη βασιλόπιτα, τις μπακλαβούδες, τα γεμάτα και όλα τα κλασικά γλυκά. Ένα από τα καλύτερα προϊόντα μας είναι το σιταρένιο ψωμί, απλό ψωμί με τη μυστική συνταγή του Γιαννάκου. Αφού επεκτείναμε τα εργαστήριά μας, πήραμε HACCP, τυποποιήσαμε τα προϊόντα μας και τα διακινούμε σε όλο το νησί. Σήμερα, έχουμε τρία πρατήρια και ετοιμάζουμε νέα εργαστήρια. Απασχολούμε 10 μόνιμους εργάτες και 5-6 εποχιακούς.



Αγιάσος, Λέσβος



+30 22520 22296, +30 6974 102659



www.sousamli.gr



sdhm63@yahoo.gr



Σουσαμλή Μαρία Ο.Ε.



ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΣΤΑΡΕΝΙΑ ΕΠΤΑΖΥΜΑ

Συσκευασία 500γρ. • 12 συσκευασίες / Κιβώτιο



ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΛΑΔΙΟΥ ΣΤΑΡΕΝΙΑ

Συσκευασία 500γρ.

12 συσκευασίες / Κιβώτιο



ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΑ

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Συσκευασία 500γρ.

12 συσκευασίες / Κιβώτιο





Η Γέρα μια όμορφη και πλούσια περιοχή του νησιού της Λέσβου, με τα ατέλειωτα βουνά ελαιώνων που αντικατοπτρίζονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στα ασημένια νερά του κόλπου της Γέρας, ενός από τους πιο γραφικούς κόλπους της υδρογείου όπως έχει χαρακτηριστεί. Κρυμμένος καλά στην αγκαλιά της Γέρας, ο Τεπές (Κορυφή). Κατάφυτο δάσος από το βλογημένο δέντρο της ελιάς, έξι χωριά μοναδικά είναι σαν εκλεκτή καρποί αυτού του ελαιώνα.

Αυτές είναι λίγες λέξεις που καλούνται να μεταδώσουν την εικόνα από το φυσικό περιβάλλον όπου ζούμε και δραστηριοποιούμαστε.

Στο οικογενειακό μας αγρόκτημα καλλιεργούμε με βιολογικές πρακτικές δυο χιλιάδες αιωνόβια ελαιόδεντρα με μια συνεχώς αυξανόμενη παράγωγη, εκτός από την παραγωγή ελαιολάδου δώσαμε περισσότερο έμφαση στο ίδιο τον καρπό της ελιάς. Από τα τέλη του 2006 άρχισε και λειτουργεί η καινούργια μονάδα παραγωγής και επεξεργασίας βρώσιμων ελιών .

Η μονάδα έχει κατασκευαστεί με τις πιο σύγχρονες προδιαγραφές.

Η παραγωγική διαδικασία που ακολουθείτε είναι ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής βρώσιμων ελιών , από διάφορες συνταγές που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Οι συνθήκες που παράγεται το προϊόν μας άλλα και οι καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται δίνουν γεύση μοναδική και ιδιαίτερη. Εμείς αυτό που κάνουμε με αγάπη είναι να εφαρμόζουμε τις πιο άπλες παραδοσιακές και φυσικές μεθόδους κατά την διαδικασία της μεταποίησης αλλά και της συσκευασίας. Και αυτή την στιγμή έχουμε φτάσει εκτός από την ελιά σε άλμη να διαθέτουμε στην αγορά και τα παρακάτω προϊόντα: πράσινες ελιές, ξυδάτες, ελιές με μπουκόβο, σκόρδο & θυμάρι δαμαστές και τσακιστές ελιές, πάστα ελιάς σε τρεις γεύσεις.

📍 Γέρα, Λέσβος

📞 +30 22510 52102, +30 6944 504 018

🌐 www.tepes.4ty.gr

✉ pan.karavatakis@gmail.com

🌱 Τεπές Οικογενειακό Αγρόκτημα



ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ

- 1) Ελιές σε άλμη (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ - ΒΑΖΑΚΙ 220γρ)
- 2) Πράσινες ελιές (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ - ΒΑΖΑΚΙ 220 γρ)
- 3) Ξυδάτες ελιές (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ)
- 4) Ελιές με μπουκόβο και ελαιόλαδο (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ - ΒΑΖΑΚΙ 220γρ)
- 5) Ελιές σκόρδο & θυμάρι (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ)
- 6) Τσακιστές ελιές εποχιακές (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ)
- 7) Δαμαστές ελιές εποχιακές (ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ 200γρ)

ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ

- 1) Φυσική γεύση (BAZO 185γρ)
- 2) Παστά ελιάς πράσινη (BAZO 185γρ)
- 3) Παστά ελιάς πικάντικη (BAZO 185γρ)





LesvosGourmet

**Δίκτυο πωλήσεων και διανομής
των προϊόντων μας στην Αττική**



Παναγιώτης Βαρδάκης



Πλαστήρα 87, Αιγάλεω Αττικής



6978 516759



www.diktiopoliseon.gr



p.vardakis@gmail.com

