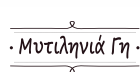


LesvosGourmet



Εν αρχή ην ο Τόπος!

In the beginning was the Land!



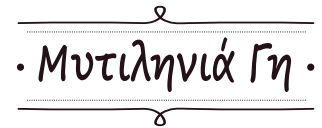
Μετά οι άνθρωποι και τα έργα τους!

Then came the people and their Labor!



Εν τέλει η Συνέργεια!

In the end was the Collaboration!





LesvosGourmet

“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 έντεκα παραγωγών, που αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις και τα προϊόντα τους, για να παρουσιάσουν μια ολοκληρωμένη πρόταση υψηλής διατροφικής αξίας στο τραπέζι σας.

“In the beginning was the Land”

The sun and the sea, the wind, the blessed rain and the mild climate, the terrain, the colorful flora and the distinctive fauna compose a land which is offered to the inhabitants of Lesvos as a divine gift.

“Then came the people and their Labor”

Such a land gives birth to people with passion, instinct, zeal, people who dream while enjoying their work. They mix the soil with their sweat, they make the most of exquisite raw materials and age-old, ancestral knowledge, and with the help of modern technology they create unique products of exceptional quality.

“In the end was the Collaboration”

Lesvos Gourmet has been the vision shared among eleven producers who decided to join their powers and their products with the aim of introducing a comprehensive result that adds high nutritional value to your table.

www.Lesvosgourmet.gr



Ο Δημήτρης Ε. Κατζουρίδης κι ο Ιωάννης Μ. Φωτίου, γεννήθηκαν στον ευλογημένο τόπο της Λέσβου, όπου η ελιά και το ελαιόλαδο είναι τέχνη κι έκφραση πολιτισμού. Το λιόδεντρο, ο καρπός του και το ελαιόλαδο ήταν πάντα ένα μεγάλο κομμάτι της ζωής τους. Έτσι λοιπόν ίδρυσαν την εταιρία με διακριτικό τίτλο "Lesvian mountains". Η συνεχής επαφή με τους καλλιεργητές, η φροντίδα των δέντρων, η συγκομιδή την κατάλληλη στιγμή, η άμεση μεταφορά στο ελαιοτριβείο, η ψυχρή μέθοδος έκθλιψης, η φύλαξη του προϊόντος σε κατάλληλες συνθήκες και η τελική εμφιάλωση, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή των ξεχωριστών ελαιολάδων "Aeolion" και "ΡΩ", που φιλοδοξούν να γίνουν ΑΞΙΕΣ αναλλοίωτες κι αδιάβλητες στο χρόνο και τις προτιμήσεις των καταναλωτών, όπως τους αρμόζει και τους αξίζει!

Dimitris E. Katzouridis and Ioannis M. Fotiou were born in the blessed land of Lesvos, where the olive and the olive oil are an art and an expression of culture. The olive tree, its fruit and the olive oil were always a large part of their lives. So they founded the company called 'Lesvian Mountains'.

The constant contact with cultivators, the care of the trees, the appropriately timed harvesting, the direct transfer to the olive press, the cold extraction, the keeping in appropriate conditions and finally the bottling, result in the production of the special olive oils 'Aeolion' and 'RO', which aspire to become devout and standing values in time and in the preferences of the consumers, just as they deserve!



Αεροπ. Γιανναρέλλη 95, Μυτιλήνη, Λέσβος
Mytilene, Lesvos island Greece



+30 22517 71774, +30 6972 091 127



www.aeolion.gr



info@aeolion.gr



Lesvian mountains

ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ



ΟΥΖΟ & LIQUEUR



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ ΠΟΤΟΠΟΙΪΑΣ ΕΝ ΠΛΩΜΑΡΙΩ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Δ.
ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ

Η Ποτοποιία Πλωμαρίου Δημητρίου Γιαννατσή, από τις αρχές του 20ου αιώνα μέχρι τις μέρες μας, αποστάζει σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, από αγνά φυσικά υλικά της ελληνικής γης, τη μοναδική συνταγή του Ούζου Γιαννατσή με το ευχάριστο άρωμα και την απαλή γεύση...

The Distillery of Plomari Dimitris Giannatsis, from the early 20th century until today, distilled in traditional copper stills, from pure natural materials of Greek land, the unique recipe of Ouzo Giannatsis with pleasant aroma and smooth taste ...



Πλωμάρι, Λέσβος
Plomari Lesvos isl, Greece



+30 22520 32551



www.giannatsis.gr



info@giannatsis.gr



Ouzo Plomariou Giannatsi



Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ HACCP
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ

TUV
AUSTRIA
HELLAS

ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EN ISO 22000:2005
ΑΡΙΘΜΟΣ: 07015175



·THEROS·
greek food anthology



Το ελληνικό καλοκαίρι. Η εποχή που θερίζεται το σιτάρι. Το θέρισμα του σιταριού.

Η βιοτεχνία ζυμαρικών THEROS GREEK FOOD ANTHOLOGY ιδρύθηκε το 2013 στη Λέσβο από ανθρώπους με εμπειρία, γνώση και μεράκι στον χώρο της τοπικής γαστρονομίας. Προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες, μικρή παραγωγή, παραδοσιακές συνταγές αλλά και μοντέρνες παραλλαγές, σύγχρονα μηχανήματα και ιδανικές συνθήκες ξήρανσης συμβάλλουν στην παραγωγή ζυμαρικών υψηλής ποιότητας και εξαιρετικής γεύσης.

The Greek summer . The season when the durum wheat is harvested .The harvest of durum wheat. THEROS GREEK FOOD ANTHOLOGY was founded in 2013 by people with experience, knowledge and passion for local gastronomy. Carefully selected raw materials, small production, traditional recipes and modern variations, modern machines and ideal drying conditions contribute to the production of high quality and excellent taste pasta



Παγανή Μυτιλήνης, Λέσβος
Mytilene, Lesvos island Greece



+30 22510 20300



www.therosfood.gr



theros1@otenet.gr



THEROS Greek Food Anthology



[therosfood](https://www.instagram.com/therosfood)

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ



WILDFLOWER HONEY

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



THE COMPANY APPLIES A FOOD
SAFETY MANAGEMENT SYSTEM
IN LINE WITH EN ISO 22000:2005
AND AN ENVIRONMENTAL
MANAGEMENT SYSTEM IN LINE
WITH EN ISO 14001:2004
CERTIFIED BY:



ΜΕΛΙ **ENA¹**

Στον Μεσότοπο της Δυτικής Λέσβου, εδρεύει και λειτουργεί το εργαστήριο μελιού της οικογένειας Κορδούτη, που παράγει και διαθέτει στην αγορά το ΜΕΛΙ **ENA¹**. **ENA¹** ΜΕΛΙ ελληνικό με 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 θάμνους όπως η λυγαριά, η κάπαρη και ο βάτος, και μεγάλη ποικιλία από αγκάθια της άγριας φύσης της Δυτικής Λέσβου.

Η επιχείρηση εφαρμόζει κανόνες ορθής μελισσοκομικής πρακτικής στα μελισσοκομεία της, με γνώμονα την αγάπη και το σεβασμό για τη φύση, τη μέλισσα και τα προϊόντα της. Στο εργαστήριο εφαρμόζονται μέθοδοι που διατηρούν αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του μελιού. Χωρίς θέρμανση κάθε σταγόνα μελιού περνάει αναλλοίωτη από την κηρύθρα στο βάζο και τον τελικό καταναλωτή.

Με αυτό τον τρόπο παράγεται **ENA¹** ΜΕΛΙ με ταυτότητα, με μοναδικά αρώματα και γεύση, αγνό, φυσικό, ανεπεξέργαστο και ασφαλές, ανεκτίμητο δώρο της φύσης στον άνθρωπο.

MELI ENA¹ is a wildflower honey produced in the hillsides of western Lesvos Island. It's a Greek honey with unique aromas and taste, which derives from a great variety of spring, summer and autumn wild flowers and herbs.

It's being produced and packaged by Kordouti's Family, a little company which fulfills all commitments for food safety and quality and environmental management during production, as well as ethics and good practices in beekeeping. Every single drop ends up in the jar natural and safe, without any heating treatment. **MELI ENA¹** is a multiflower greek honey with unique identity, aromas and taste, pure gift of Lesvos wild nature.



Μεσότοπος, Λέσβος
Mesotopos, Lesvos isl. Greece



+30 22530 96241



www.meliena.gr



info@meliena.gr



ΜΕΛΙ ENA



Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ HACCP
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ
TUV
AUSTRIA
HELLAS
ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ FSSC 22000
ΑΡ.ΠΙΣΤ: 0116162060325



MYSTAKELLI
TRADITIONAL DAIRY PRODUCTS

Η τυροκομική επιχείρηση ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗ Ι.Κ.Ε. έχει την έδρα της στον Μανταμάδο Λέσβου. γραφικό ιδιαίτερης ομορφιάς ορεινό οικισμό, ξακουστό για την μεσαιωνική Ιερά Μονή Ταξιαρχών που φιλοξενεί.

Τα προϊόντα σήμερα παράγονται σε νέες ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις από 100% αιγοπρόβειο γάλα του Μανταμάδου, αξιοποιώντας την μακρόχρονη εμπειρία και γνώση του ίδιου προσωπικού που επί σειρά ετών και μέσα από συνεχείς βελτιώσεις προσέφερε στο καταναλωτικό κοινό την αναγνωρισμένη σταθερή ποιότητα των προϊόντων ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗ.

Ο συνδυασμός της άριστης πρώτης ύλης, της μακρόχρονης εμπειρίας και παράδοσης, της αδιάκοπης προσπάθειας για εξέλιξη και καινοτομία και του αυστηρού σεβασμού όλων των κανόνων υγιεινής κατά την παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων μας, δίνουν τα υψηλής ποιοτικής και θρεπτικής αξίας και μοναδικά σε άρωμα και γεύση προϊόντα ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗ.

The dairy unit MYSTAKELLI DAIRY PRODUCTS S.A. is located in Mandamados, Lesvos. A particularly beautiful, picturesque mountain community, renowned for its medieval Monastery of Holy Archangels.

Our products are now made in our new, privately-owned modern facility, from 100% sheep and goat milk of Mantamados, using the long experience and knowledge of the same people who for a great number of years and with continuous improvements have provided to consumers the steady, recognised quality of the MYSTAKELLI products.

The combination of premium quality raw materials, long experience and tradition, constant effort for development and innovation and strict compliance with all the rules concerning health during production, storage and distribution of our products, results in the MYSTAKELLI high quality products of high nutritional value with a unique aroma and taste.



Μανταμάδος, Λέσβος
Mandamados, Lesvos isl. Greece



+30 22510 22203, +30 22531 10222



www.mystakelli.gr



info@mystakelli.gr



ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΒΑΣΕΙ HACCP

• Μυτιληνιά Γη •

Η Οικοτεχνία «ΜΥΤΙΛΗΝΙΑ ΓΗ» 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 εργαστήριο 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.

The cottage industry of "Mitilinia Gi" is activated in the field of traditional products, which each of us would like to have in his daily meal. All the raw materials of the products are from self owned private cultivations, promoting the taste and flavors of the Island of Lesbos, giving us away all the hidden wealth of Lesbian ground.

Specifically, in our workshop we produce excellent quality of marinated dried tomato with extra virgin olive oil, delicious tomato sauces, scented herbs and extra virgin olive oil derived from organic or conventional farming and always in compliance with all health standards of HACCP. The whole procedure is based on traditional methods, without any use of chemical additives, colorants or preservatives.



Παγανή Μυτιλήνης, Λέσβος
Mytilene, Lesbos isl. Greece



www.mitilinia-gi.gr



info@mitilinia-gi.gr



+30 694 628 6919, +302251086046



Οικοτεχνία 'Μυτιληνιά γη'



Ο πατέρας μας, Μιχάλης Σουσαμλής, μαθήτευσε δίπλα σε πρόσφυγα Μικρασιάτη αρτοποιό που του έμαθε την τέχνη του επτάζυμου ζυμαριού.

Ο τελευταίος του παραχώρησε την άδεια λειτουργίας του μαγαζιού του στην Αγιάσο το 1968. Το 1989, τα παιδιά του αναλάβαμε την ήδη ακμάζουσα επιχείρηση, διευρύνσαμε την ποικιλία των προϊόντων μας και τα διαθέσαμε σ'ολόκληρη τη Λέσβο.

Σήμερα, τα παιδιά μας, αρτοποιοί τρίτης γενιάς, επιχειρούν να κάνουν τα προϊόντα μας γνωστά στην υπόλοιπη Ελλάδα και το εξωτερικό.

Our father, Michael Sousamlis,

trained as a baker under the guidance of a refugee baker from Asia Minor who taught him the art of the Heptazemo dough. The later handed down his shop to our father in 1968.

In 1989 the thriving bakery was taken on by us, his children. We expanded the variety of products and made them available throughout the island of Lesbos.

Nowadays, our children, third generation bakers, follow our steps and attempt to make our products known to the rest of Greece and abroad.



Αγιάσος, Λέσβος
Agiasos, Lesbos isl. Greece



+30 22520 22296, +30 6974 102659



www.sousamli.gr



sousamlim@gmail.com



Σουσαμλή Μαρία Ο.Ε.



ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΒΑΣΕΙ HACCP

Ε&Κ ΜΠΟΥΧΛΗΣ Α.Ε.



Aionia
επιλεγμένες ελιές Μυτιλήνης

Η Ε & Κ ΜΠΟΥΧΛΗΣ Α.Ε. είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που από το 1953 παράγει, επεξεργάζεται και τυποποιεί τρία από τα πιο αντιπροσωπευτικά προϊόντα της Λέσβου, με τον πιο παραδοσιακό τρόπο. Παστά ψάρια, ελιές ξυδάτες και ούζο. «Ψήνει» στην πέτρα γαύρο, σαρδέλα και κολιό, με αλάτι του κόλπου Καλλονής για έξι μήνες τουλάχιστον, καπνίζει το σκουμπρί, φιλετάρει και παστώνει λακέρδα με τέχνη. Όλα αυτά όπως παλιά.

Η Κολοβή η πλουσιότερη σε λάδι ποικιλία που φύεται αποκλειστικά στο νησί της Λέσβου γίνεται ξιδάτη και η Αδραμυτινή παστή, κρατώντας σε πολύ υψηλά επίπεδα τόσο τα θρεπτικά όσο και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Η συνταγή του τελειοποιήθηκε στις αρχές του περασμένου αιώνα στη Σμύρνη της Μικράς Ασίας. Από το 1953 η οικογένεια Μπουχλή αποστάζει σε χάλκινο άμβυκα, σταθερή και χαμηλή φωτιά, αλκοόλη από σταφίδα με έναν σωρό σπόρια και αρωματικά φυτά που φύονται αποκλειστικά στο νησί της Λέσβου, ξεκλειδώνοντας με τέχνη τα πιο ξεχωριστά τους αρώματα δίνοντας πάντα έμφαση στη μοναδικότητα του γλυκάνισου. Κρατάει μόνο την «καρδιά».

Έτσι με παλιές συνταγές, σεβασμό στην παράδοση και πάθος για υψηλή ποιότητα, δημιουργεί προϊόντα που ικανοποιούν και τους πιο απαιτητικούς.

E & K Bouchlis, a family business established in 1953, produce, process and package three of the most representative products of Lesbos with an ultra traditional way. Sardines, anchovies and mackerel mature under the weight of stones, in salt from the gulf of kaloni for 6 months at least, scomber is smoked, bonitos are sliced in fine fillets and salted for few days. Just like the old days. We soothe the bitterness of Kolovi, the richest in olive oil variety which grows up exclusively in Lesbos island and we salt Adramytini, keeping the nutritional and organoleptic characteristics in really high levels.

The recipe improved in the beginning of the last century in Smyrna of Asia Minor. Since 1953 Bouchlis family continues distilling in special copper cauldrons, slow and stable flame, alcohol made of raisins and a bunch of spice seeds exclusively from Lesbos island.

They "unlock" their extraordinary flavours like artists, emphasizing in aniseed uniqueness.

The "heart" is bottled. So, with our old recipes, respect in tradition and passion for high quality we create products that are capable to satisfy even the most demanding consumers.



Μυτιλήνη, Λέσβος
Mytilene, Lesbos isl. Greece



+30 22510 32550



www.leva.gr



info@leva.gr









LesvosGourmet



www.lesvosgourmet.gr