

## Εταιρείες επισκέψεων

### Alfa Pastry - Κουκουτάρης

Η Alfa Pastry είναι συνώνυμη με την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα. Είναι η πρώτη εταιρεία που δημιούργησε μια σειρά από νοστιμιές εμπνευσμένες από τοπικές συνταγές. Χρησιμοποιεί πάντα, πρώτης ποιότητας συστατικά, όπως ελαιόλαδο, φρέσκα βότανα και φέτα ΠΟΠ. Σήμερα, τα παραδοσιακά προϊόντα ζύμης alfa φτάνουν σε περισσότερες από 35 χώρες παγκοσμίως, σε Αμερική, Ευρώπη, Ασία, Αυστραλία, με ένα ισχυρό πελατολόγιο που διακρίνεται στις κατηγορίες της λιανικής και του Food Service.



Web page: <https://www.alfapastry.com/>

### Pitenis

Η Αφοί Α. Πιτένη ΑΒΕΕ είναι μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής και εμπορίας τροφίμων στην Ελλάδα. Ιδρύθηκε το 1973 με την επωνυμία «Αγαμέμνων Πιτένης». Το Δεκέμβριο του 1997, ολοκληρώνει τη δημιουργία μιας νέας υπερσύγχρονης μονάδας παραγωγής εδεσμάτων, με συνολικό εμβαδόν 14.000τμ και κτιριακές εγκαταστάσεις 3.000τμ, προκειμένου να ανταπεξέλθει στις νέες συνθήκες του εγχώριου και διεθνούς ανταγωνισμού. Από το 2003, η επιχείρηση παράγει πάνω από 100 διαφορετικούς κωδικούς προϊόντων, με τους πλέον σύγχρονους τρόπους παραγωγής και σύμφωνα με όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, βασισμένη στις παραδοσιακές Ελληνικές γεύσεις.



Web page: <https://pitenis.gr/>

### Προϊόντα Γης Βοΐου - VOION

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 2008 με σκοπό την αναβίωση και διατήρηση της παραδοσιακής καλλιέργειας φακής στη Βορειοδυτική Ελλάδα, συνδυάζοντας γνώση και συνεργατικό πνεύμα. Σήμερα, έχοντας ως βάση την επιτυχία του αρχικού αυτού εγχειρήματος, η επιχείρηση έχει ως αντικείμενο την παραγωγή, επεξεργασία, συσκευασία και διανομή όλης της γκάμας των



ελληνικών οσπρίων και ρυζιών. Η περιοχή στην οποία παράγονται τα προϊόντα μας είναι η ορεινή γη της Δυτικής Μακεδονίας με επίκεντρο το οροπέδιο του Βοΐου.

Web page: <https://voion.gr/>

## Κτήμα Βογιατζή

Κοντά στη λίμνη Πολυφύτου, στη θέση παλαιού αμπελιού της οικογένειας Βογιατζή, δημιουργήθηκε την περίοδο 1991-1994 ένας νέος, σύγχρονος αμπελώνας 30 στρεμμάτων, με τοπικές και άλλες ποικιλίες έχοντας ως στόχο την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, τα οποία συνδυάζουν ιδιαιτερότητα και χαρακτήρα.



Web page: <http://www.ktimavoyatzi.gr/>

## Συνεταιρισμός Κρόκου

Ο Κρόκος Κοζάνης αντιπροσωπεύει το μεγαλείο της ελληνικής φύσης. Πολύτιμος, ανώτερης ποιότητας και παγκοσμίου φήμης, θεωρείται η καλύτερη ποιότητα κρόκου στον κόσμο.



**KROKOS  
KOZANIS**  
Greek Red Saffron

Το πιο πολύτιμο φυσικό συστατικό, το αρχαιότερο καρύκευμα, η αξία του οποίου ξεπέρασε αυτή του χρυσού, είναι ένα συστατικό με ανεκτίμητης αξίας ιδιότητες. Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης ιδρύθηκε το 1971. Απαρτίζεται από 1.000 μέλη και έχει το αποκλειστικό δικαίωμα συλλογής, συσκευασίας και διακίνησης του κρόκου Κοζάνης.

Web page: [www.krocuskozanis.com](http://www.krocuskozanis.com)

## Κτήμα Καμκούτη

Το κτήμα Καμκούτη είναι μια καθετοποιημένη αγροτική επιχείρηση με εμπειρία πάνω από 100 έτη στην αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή οίνου. Το 2004 ιδρύεται το νέο σύγχρονο οινοποιείο μέσα στους αμπελώνες. Όλες οι φάσεις από την παραγωγή μέχρι την εμφιάλωση γίνονται στην καθετοποιημένη σύγχρονη αυτή μονάδα.



**ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ  
ΚΑΜΚΟΥΤΗ**

Web page: <https://kamkoutis.gr/>

## Φάρμα Λευκάρων

Η μονάδα εκμεταλλεούμενη τον σύγχρονο εξοπλισμό της, είναι σε θέση να επεξεργαστεί ημερησίως 10 τόνους αιγοπρόβειου και αγελαδινού γάλακτος. Το γάλα που επεξεργάζεται η επιχείρηση προέρχεται από παραγωγούς της περιοχής. Με έμφαση στην ποιότητα και τη γεύση παράγονται: Φέτα Π.Ο.Π., ξινοτύρι, τυρί κατσικίσιο, παραδοσιακό γιαούρτι, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι, γραβιέρα, μπάτζος Π.Ο.Π., βούτυρο νωπό, ανθότυρο, μυζήθρα με βάση τοπικές συνταγές.

Web page: <https://lefkarafarm.gr/>



## Μάρκος Μπαγκατζούνης & Υιοί ΑΕΒΕ

Η Μάρκος Μπαγκατζούνης & Υιοί ΑΕΒΕ, είναι μία οικογενειακή εταιρεία παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας και εμπορίας μπαχαρικών, αρωματικών φυτών-βοτάνων και ροφημάτων με έδρα το Βατερό Κοζάνης στην Δυτική Μακεδονία.



Το ξεκίνημα της έγινε το 1976. Προτεραιότητα της εταιρείας είναι τα Ελληνικά Αρωματικά Φυτά, ο πλούτος αυτός της ελληνικής γης που, ειδικά στην Δυτική Μακεδονία με την μοναδική φύση, χλωρίδα και πανίδα, ευδοκιμούν και δίνουν άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η καλλιέργεια τους γίνεται πολύ κοντά στο φυσικό τους περιβάλλον, με συνέπεια να καλλιεργούνται με ήπιους τρόπους, χωρίς μεγάλες ανάγκες σε νερό, λιπάσματα, φυτοφάρμακα. Ο στόχος είναι να μεταποιηθούν και να προωθηθούν παίρνοντας την θέση που τους αξίζει στην ελληνική και παγκόσμια αγορά. Η προσπάθεια αυτή γίνεται σε συνεργασία με Έλληνες αγρότες που, συμμερίζονται τις αρχές της εταιρείας, και σαν κοινό στόχο έχουν την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων, και έχει ως συνοδοιπόρους όλους όσους μοιράζονται την κοινή πεποίθηση πως πρέπει να παράγονται αγνά, ασφαλή, καινοτόμα προϊόντα. Για αυτό το σκοπό συνεργάζονται με πλήθος εξωτερικών συνεργατών (πανεπιστήμια, εργαστήρια αναλύσεων, γεωπόνους, χημικούς, οργανισμούς, αγροτικούς συνεταιρισμούς κλπ).

Web page: <https://bagatzounis.com/web/>

## Εταιρείες συμμετοχής σε παράλληλες δράσης

### **rizes greek delicatessen**

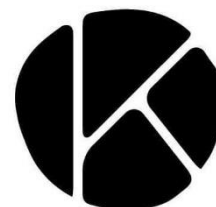
Οι Ρίζες είναι μια οικοτεχνία ελληνικών delicatessen προϊόντων. Ένα εργαστήριο όπου μαγειρεύουν με χαρά, προσωπική φροντίδα και ενθουσιασμό με 100% φυσικά προϊόντα, αξιοποιώντας παραδοσιακές συνταγές, σεβόμενοι τις ποιοτικές αρχές της Ελληνικής Μεσογειακής Διατροφής. Επιλέξαν να εγκατασταθούν στη Δυτική Μακεδονία, επειδή τις γεύσεις αυτού του τόπου γνωρίζουν καλύτερα, επειδή εδώ παράγονται πολλά αγροτικά προϊόντα μοναδικής ποιότητας, τα οποία θέλουν να βρίσκονται από το χωράφι στο εργαστήριό τους, σε λιγότερο από μία ώρα. Δημιούργησαν ένα δίκτυο συνεργατών-προμηθευτών από τοπικούς παραγωγούς, οι οποίοι με υπευθυνότητα και γνώση καλλιεργούν και παράγουν εξαιρετικής ποιότητας, ασφαλή προϊόντα. Τα φρούτα και τα λαχανικά που χρησιμοποιούν συλλέγονται την εποχή της φυσικής τους ωρίμανσης, επειδή τότε τα αρώματα και η νοστιμιά τους βρίσκονται στην καλύτερη φάση τους. Μαγειρεύουν και συσκευάζουν σε άρτιες υγειονομικά εγκαταστάσεις, τηρώντας αυστηρά τις διαδικασίες του συστήματος διασφάλισης ποιότητας κατά ISO 22000:2005. Σκοπός τους είναι η παραγωγή και συσκευασία χειροποίητων προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας με 100% φυσικά υλικά και την καλύτερη γεύση βελανιδιάς, μέλι πεύκου και μέλι ερείκης. Το μέλι συσκευάζεται σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ για τη συσκευασία τροφίμων



Web page: <https://www.rizes.com.gr/>

### **Korelas Masterpies**

Η οικογένεια Κορέλα δραστηριοποιούταν στο χώρο της παραγωγής πιτών για αρκετές δεκαετίες και ήταν ιδιαίτερα γνωστή για τις μοναδικές της γεύσεις. Το 2013 ανέλαβαν την επιχείρηση οι νεότεροι της οικογένειας όπου και άρχισαν να δίνουν σε φούρνους της περιοχής, ενώ δύο χρόνια μετά προμήθευαν με τις πίτες τους ένα από τα πιο δυνατά διεθνή brands ελληνικής γαστρονομίας και γνωστά ελληνικά δίκτυα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Αν οι πίτες ήταν μουσική, είναι η rock σκηνή. Με classic στοιχεία γιατί παίζουν με την τρομερή μπουγάτσα του παππού και υπέροχα βότανα, τυριά και κρέατα από τα



βουνά της Ελλάδας, με alternative ήχο γιατί αντικατέστησαν τα παραδοσιακά, βαριά φύλλα με άλλα πιο φίνα, με επιρροές από την ιταλική, τη βρετανική και την αμερικάνικη σκηνή.

Web page: <https://www.korelas.com/>

## Φάρμα Μπισιρίτσας

Η ιστορία ξεκινάει το 1960 σε ένα μικρό χωριό, στους Λαζαράδες Κοζάνης. Εκεί ο παππούς, Ιωάννης Μπισιρίτσας με ελάχιστες χοιρομητέρες, αλλά με εφόδια την αγάπη και την εργατικότητα του, αρχίζει να δραστηριοποιείται στην εκτροφή και εμπορία κρέατος για την τοπική αγορά.

Σήμερα, έχοντας 63 χρόνια παρουσίας στο χώρο, με ενεργή τη συμμετοχή της 3ης γενιάς, η Φάρμα Μπισιρίτσα έχει καταφέρει να αποτελεί σημείο αναφοράς τόσο για τους επαγγελματίες του κλάδου όσο και για τους καταναλωτές. Σε μια έκταση 70 στρεμμάτων, έχει δημιουργηθεί ένα περιβάλλον φιλικό και καθαρό, με στόχο τη διασφάλιση της ευζωίας των ζώων και την ανάπτυξη προϊόντων, τα οποία καλύπτουν τις συνεχώς εξελισσόμενες ανάγκες της ελληνικής διατροφής αλλά και του σύγχρονου ανθρώπου.

Web page:



## Οινοποιείο Δυο Φίλοι

Το Κτήμα "Δύο Φίλοι" είναι ο καρπός της πολυετούς φιλίας του οινοποιού Γιάννη Μπουτάρη με το ζεύγος Γεωργία Γκουτζιαμάνη – Ιωάννη

Πολύζου. Βρίσκεται στη Σιάτιστα, πόλη του νομού Κοζάνης. Πρωταρχικό μέλημα της εταιρίας είναι η ποιοτική αναβίωση του ιστορικού αμπελώνα της Σιάτιστας με την δημιουργία ενός επισκέψιμου, σύγχρονου οινοποιείου, μικρής δυναμικότητας, με αρχιτεκτονική που παραπέμπει σε Σιατιστινό αρχοντικό. Το οινοποιείο βρίσκεται μέσα στη πόλη της Σιάτιστας, είναι επισκέψιμο και συμμετέχει στους Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος (Διαδρομή του Κρασιού των Λιμνών). Πατώντας στα ίχνη της μακροχρόνιας παράδοσης της περιοχής σε συνδυασμό με σύγχρονες οινολογικές τεχνικές και ιδέες παρουσιάζει το τοπικό **λιαστό Σιάτιστας** προερχόμενο από το κελάρι της Γεωργίας Γκουτζιαμάνη με την ανάμειξη τριών **εσοδειών 2001, 1985,**



**1978** των τοπικών ποικιλιών (ξινόμαυρο, μοσχόμαυρο). Τιμώντας μια παράδοση αιώνων, συνεχίζει μέχρι σήμερα να παρασκευάζει με τις ίδιες μεθόδους, το μοναδικό αυτό κρασί από τους αμπελώνες που "γρατσούνισαν" οι πρόγονοι τους πάνω στο πέτρινο έδαφος του τόπου τους.

Web page: <https://diofili.gr/>

## Οινοποιείο Μπελίδη

Η οικογένεια Μπελίδη εδώ και 5 γενιές παράγει κρασιά από τους αμπελώνες της, συνεχίζοντας την παράδοση με ευαισθησία. Οι απαρχές της παράδοσης ξεκινούν από το Νιχώρι της Κωσταντινούπολης, όπου ήταν γνωστοί οινοποιοί με το παρωνύμιο "Μπελιάς" που ονόμασε και τα κρασιά τους.

Η σημερινή σύσταση της εταιρία μας Μπελίδου Ελένη κ ΣΙΑ Ο.Ε. είναι οικογενειακή και παράγει σταφύλια βιολογικής γεωργίας. Ξεκινώντας δειλά, ιδρύθηκε το 2004 και από τότε συνεχώς διευρύνει την αγορά της στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Καλλιεργεί τους ιδιόκτητους αμπελώνες της, εκτάσεως 130 στρεμμάτων, στις ηλιόλουστες βουνοπλαγιές της παραλίμνιας περιοχής Βαθυλάκκου, Ιμέρων και Ροδίτη Κοζάνης σε υψόμετρο 350-450 μ. Σε αυτούς μπορεί κανείς να βρει τις Γαλλικές ποικιλίες Cabernet, Merlot, Chardonnay καθώς και τις Ελληνικές Ροδίτης, Βουλγάρικο, Μοσχόμαυρο, Τσαμπουρνάκος, Βεργιότικο, Ξυνόμαυρο. Το υπερσύγχρονο ιδιόκτητο οινοποιείο- αποστακτήριο, χωρητικότητας 3500 τ.μ, βρίσκεται στη περιοχή Μελίσσια Κοζάνης. Η παλαίωση του κρασιού γίνεται σε βαρέλια γαλλικής προέλευσης (Ermitage, Bertomieu) ακολουθώντας τις πλέον σύγχρονες μεθόδους, σεβόμενοι τα ήθη και τα έθιμα του τόπου αλλά και της οικογενειακής τους παράδοσης.

Web page: <https://www.beliaswines.gr/>

[https://www.facebook.com/BelidisVineyards/?locale=el\\_GR](https://www.facebook.com/BelidisVineyards/?locale=el_GR)



BELIDIS  
VINEYARDS

## Mam honey

Η επιχείρηση δημιουργήθηκε το 2015. Όλη η διαδικασία της παραγωγής καθώς και της τυποποίησης γίνεται εξολοκλήρου από τον Μαμάτσιο Βασίλειο. Οι μέλισσες μεταφέρονται σε περιοχές με παρθένα βλάστηση που αυτό έχει ως αποτέλεσμα να παράγεται ένα εξαιρετικής



ποιότητας μέλι που ο καταναλωτής το αντιλαμβάνεται στην γεύση και το άρωμα του. Η mam honey παράγει μέλι ανθέων, μέλι καστανιάς, μέλι βελανιδιάς, μέλι πεύκου και μέλι ερείκης. Το μέλι συσκευάζεται σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ για τη συσκευασία τροφίμων

## **TSIK2TSIK**

Η εταιρία Δ & Α ΤΣΙΚΑΣ Ο.Ε συνεχίζοντας την παράδοση της οικογένειας από το 1979 ,με την δεύτερη γενιά πλέον, δραστηριοποιείται στο χώρο των ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων ,με έμφαση στα προϊόντα του αμυγδάλου. Στις ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις της 2500m<sup>2</sup> ,σε έκταση 8000m<sup>2</sup> διαθέτει τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα συσκευασίας και επεξεργασίας του ξηρού καρπού, με εξειδίκευση στην επεξεργασία του αμυγδάλου, με αποτέλεσμα την λεύκανση του και την κοπή του σε φιλέ, κροκάν και σκόνη(πούδρα) τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους 1100m<sup>3</sup>. Η εταιρία επεξεργάζεται και εμπορεύεται όλα τα είδη των ελληνικών ξηρών καρπών και ότι δεν υπάρχει στην ελληνική αγορά εισάγεται από επιλεγμένους οίκους του εξωτερικού. Συνεργάτες της εταιρίας μας είναι, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, παγωτοβιομηχανίες, καταστήματα ξηρών καρπών, και σούπερ μάρκετ σε Ελλάδα και εξωτερικό. Η επιχείρηση τηρεί και εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005.



Web page: <https://www.tsik2tsik.gr/>



## Grandpa JOS

Ο προ παππούς Γαβριήλ Καραμανλίδης με την σύζυγό του, Κυριακή Καραμανλίδου, καλλιέργησαν πρώτοι το Τσάι του Βουνού "GrandpaJOS" από το 1912. Δυο γενιές αργότερα συνεχίζεται με ευλάβεια το έργο τους, έχοντας την υποχρέωση να διατηρηθεί η αγάπη για το Τσάι του Βουνού και η αγνότητα προς την καλλιέργειά του. Το Τσάι του Βουνού (Σιδερίτης) GrandpaJOS, πρόκειται για μια Βιολογική καλλιέργεια φιλική προς το περιβάλλον, της κατηγορίας αρωματικά – φαρμακευτικά φυτά. Η επιχείρηση συμμορφώνεται πλήρως με το Διεθνές πρότυπο ISO22000.



Web page: <https://www.grandpajos.eu/>

## Αγροτικός Συνεταιρισμός Ελιάς Ιμέρων

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ιμέρων είναι συνεταιριστική οργάνωση αγροτών του Τ.Δ Ιμέρων του Δήμου Σερβίων-Βελβεντού της Π.Ε. Κοζάνης. Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 1933 από παραγωγούς της κοινότητας Ιμέρων Σερβίων Κοζάνης με σκοπό την οργάνωση και προώθηση των αγροτικών προϊόντων τους.



Στόχος η διαφύλαξη των συμφερόντων των συνεταιρισμένων και η διαφύλαξη της υψηλής ποιότητας των προϊόντων που παράγονται στα Ιμερα. Ιδιαίτερο βάρος δίνεται στην τυποποίηση και διάθεση των προϊόντων αυτών, όπως το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, την επιτραπέζια ελιά και τα παράγωγα αυτής.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ιμέρων το 2005 ξεκίνησε τη κατασκευή του σύγχρονου ελαιοτριβείου το οποίο ολοκληρώθηκε το 2006 και εμπλουτίζεται κάθε χρόνο μέχρι και σήμερα με μηχανήματα νέας τεχνολογίας, δίνοντας ακόμη περισσότερα κίνητρα στους παραγωγούς για δυναμικές καλλιέργειες ελιάς. Μέχρι και σήμερα καλλιεργούνται περίπου 2000 στρέμματα που αναλογούν σε 50.000 ελαιόδενδρα.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ιμέρων για την παραγωγή του λαδιού που κυκλοφορεί στο εμπόριο με την ονομασία «Ελαιόλαδο Ιμέρων» χρησιμοποιεί ως πρώτες ύλες μόνο προϊόντα από τα Ιμερα και ειδικά προερχόμενα από τους συνεταιριστές της, ώστε να διαφυλάττει την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Το ελαιόλαδο



διακρίνεται από αρκετό φρούτο και χορτάρι στη γεύση, με στοιχεία ανθών και αχλαδιού στη μύτη αλλά και την άριστη ποιότητα λαδιού που έχει σχεδόν μηδενική οξύτητα και δικαίως ονομάζεται έξτρα παρθένο.

## Fonte Di Vita

Με ιστορία πάνω από 1000 χρόνια τα λικέρ θεωρούνται τα ποτά των αισθήσεων, γεύσεις και αρώματα κατακλύζουν τον ουρανόστη στη δοκιμή τους και μόνο. Θέλοντας να γίνουμε μέρος της ιστορίας αυτής πετυχαίνουμε το σκοπό μας και δημιουργούμε τη Fonte di Vita.

FRONTE DI VITA

Η ποτοποιία Fonte di Vita, είναι μια νέα ποτοποιία που δημιουργήθηκε στη Μηλιά Κοζάνης, ένα μικρό χωριό περιστοιχισμένο από λοφίσκους και πλημμυρισμένο στο πράσινο και τα νερά, συνδυάζοντας έτσι αρμονία φύσης και παραγωγής.

Για την παραγωγή των λικέρ μας εφαρμόζεται η πιο παλιά φυσική μέθοδος παραγωγής ποτών, η εκχύλιση, βασισμένη και προσαρμοσμένη σε δικές μας νέες, καινοτόμες δημιουργίες χωρίς καθόλου χημικά πρόσθετα, όπως χρωστικές και τεχνητά αρώματα, αναδεικνύοντας με αυτό τον τρόπο τη φυσικότητα των φρούτων.

Web page: <https://fontedivita.gr/>

## ΑΣΕΠΟΠ ΒΕΛΒΕΝΤΟΥ

Ο ΑΣΕΠΟΠ ΒΕΛΒΕΝΤΟΥ, με κύριο προϊόν το ροδάκινο. αποτελεί έναν υγιή συνεταιρισμό και έναν σημαντικό μοχλό οικονομικής ανάπτυξης για την περιοχή του Βελβεντού Κοζάνης, αλλά και για την ελληνική οικονομία. Αριθμεί περίπου 400 παραγωγούς ενεργά μέλη που καλλιεργούν σήμερα περίπου 6.500 στρέμματα. Έχει καταφέρει να είναι γνωστός και εκτός των συνόρων, χάρη στα άριστα ποιοτικά προϊόντα που παράγει και όλες τις σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας που εφαρμόζει. Τα προϊόντα του βρίσκονται σε όλη την Ελλάδα, ενώ πραγματοποιεί και σημαντικές εξαγωγές σε χώρες της Κεντρικής και Ανατολικής Ευρώπης με κύρια αγορά αυτή της Ρωσίας. Ο συνολικός όγκος εξαγωγών ξεπερνάει τα 3.250.000 κιλά. Το ποσοστό εξαγωγών αγγίζει το 40% των συνολικών πωλήσεων.



Web page : <https://asepop.gr/>

## Οικογένεια Αβραμίδα

Η οικογένεια Αβραμίδα βρίσκεται στο χώρο του γάλακτος από το 1974. Παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα κορυφαίας ποιότητας με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον με την άρτια στημένη μεταποιητική μονάδα. Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη με το παγκοσμίως αναγνωρισμένο πρότυπο FSSC, και έχει έντονη δραστηριότητα σε ξένες αγορές όπως η ΑΜΕΡΙΚΗ η ΕΥΡΩΠΗ. Το γάλα συλλέγεται καθημερινά από μικρές οικογενειακές φάρμες που βόσκουν τα ζώα τους στα ορεινά υψηλά της Δυτικής Μακεδονίας. Όλοι οι συνεργαζόμενοι παραγωγοί ακολουθούν σιτηρέσιο με υψηλά στάνταρ που προτείνει η εταιρία σε συνεργασία με αναγνωρισμένους ζωτέχνες και τροφοδοτούνται με δικές της ζωοτροφές. Με αυτή την αλυσίδα καταφέρνει να έχει υγιή ζώα και γάλα πραγματικά κορυφαίας ποιότητας. Η ανάγκη για επιστροφή σε αγνά, φυσικά αλλά και απολαυστικά προϊόντα είναι το μεγάλο μυστικό που υπάρχει σε κάθε προϊόν με τη σφραγίδα της Οικογένειας Αβραμίδα. Η εταιρεία πρωτοπορεί και προσθέτει ένα νέο προϊόν στην γκάμα της. Παγκόσμια καινοτομία, χειροποίητο γιαούρτι με γάλα γαϊδούρας στραγγισμένο παραδοσιακά σε τσαντίλα.



Web page: <https://avramidisfamily.gr/>

## Ομάδα Παραγωγών Ακροδρυών Πλατανορρέυματος Κοζάνης

Ομάδα Παραγωγών ξηρών καρπών με έμφαση στην καλλιέργεια, επεξεργασία, συσκευασία και διάθεση καρυδιών. Στον εύφορο κάμπο του Δήμου Σερβίων άνθρωποι με μεράκι και αγάπη για την γη, με φροντίδα για το περιβάλλον, μοχθούν να καλλιεργήσουν έναν καρπό με μεγάλη θρεπτική αξία για τον άνθρωπο. Διασχίζοντας την μεγάλη γέφυρα της λίμνης Πολυφύτου, αντικρύζεις την ομορφιά του Δήμου μας, που βρίσκεται στους πρόποδες των Πιερίων. Έναν τόπο ιδανικό για την καλλιέργεια της καρυδιάς.



