



**ANTIGONOS**

MÂNCARE • FRUCTE  
RODUSE AGRICOLE

**EXPORT DE PRODUSE GRECEȘTI**



**BROSURA GENERALA  
2020**

*Dietă sănătoasă  
mediteraneană-greacă*





## Index

<b>Despre noi</b>	<b>3</b>
Societatea	3
Structura	3
Obiective	3
Politica	4
Servicii executive	4
<b>Produse</b>	<b>5</b>
Produse din ulei de măsline	5
Miere grecească calitate Premium	12
Fructe proaspete	17
Legume	22
Băuturi – Apă – Sucuri	22
Produse de înaltă calitate din natura greacă	23
Produse Deli	24
Produse de patiserie	24
Brânzeturi	25
Dulciuri tradiționale	25
Alune sărate – fructe uscate – condiment	26
Cafea grecească	26
<b>Calitate</b>	<b>27</b>
Despre calitate	27
Produse certificate organic	28
Denumiri geografice protejate de alimente	28
<b>Corporativ- Responsabilități sociale</b>	<b>30</b>



*Dietă sănătoasă  
mediteraneană-greacă*



## Despre noi

### Societatea

Societatea ANTIGONOS se ocupă cu planificarea, proiectarea, accesul pe piață și strategii de vânzare. Ca și societate comercială ne concentrăm asupra a patru mari axe: comerțul general cu ridicata, exporturi, importuri și consultanță comercială în domeniul mâncării, fructelor, agenții de import și produse agricole.

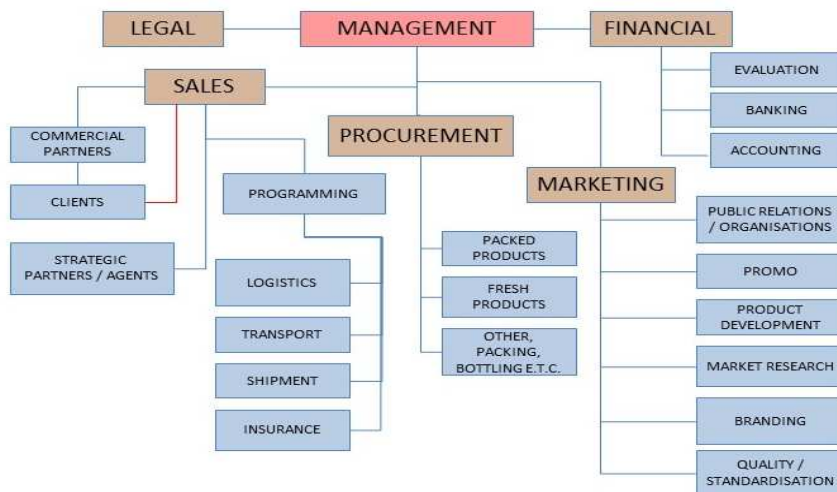


## ANTIGONOS

Activitățile noastre principale sunt comerțul fructelor grecești, a mâncării, produselor agricole, echipamentului agricol și soluțiilor industriale pentru manipularea și împachetarea mâncării și produselor agricole.

Reședința societății este în Florina. O rețea extinsă de parteneri în întreaga țară, garantează o colaborare excelentă cu producători de încredere și furnizori în Grecia și în străinătate. Scopul nostru este să asigurăm calitate excelentă și produse certificate de la furnizorii noștri și să le transmitem clienților din străinătate. Mai mult, obiectivele noastre de consultanță crează și organizează forțe de vânzare, prognoză de vânzări și planificare, identificând potențiali clienți, producători și instalații de mabalare, menținând informațiile despre clienți și planuri strategice de export.

### Structura



### Obiective

Ținta noastră este să analizăm piețele și să construim planuri strategice comerciale pentru toate piețele din țările străine, atât din Uniunea Europeană cât și cele de peste mări. Intenționăm să acordăm acces pe piață produselor grecești la cel mai competitiv preț clienților străini. În domeniul economic întotdeauna încercăm să atingem cele mai bune prețuri de vânzare a produselor noastre fără rabat la calitate și servicii. În plus este posibil să stabilim colaborare cu clienții noștri pe bază de produse noi de servicii bancare care asigură ambele părți în toate tranzacțiile.

În secțiunea de comerț cu mâncare și fructe, scopul nostru este să asigurăm calitate excelentă și produse certificate de la furnizorii noștri. În domeniul tehnologiei, echipamentul industrial și de laborator și agenții de produse ne propunem să construim relații puternice cu societățile străine care pot oferi produse și servicii speciale. Experiența noastră îndelungată în transport îi asigură pe clienții noștri asupra promptitudinii și securității transportului de bunuri. În plus față de acestea se exercită prudență și încărcăturile noastre sunt asigurate împotriva oricărui pericol. .



## Politica



Încă de la început depunem un effort mare pentru a stabili o colaborare puternică și cea mai bună colaborare pe fiecare ramură. Scopul nostru este, pe de o parte reglementările stricte de calitate ale produselor, iar pe de altă parte predarea sigură a produsului din curtea gospodăriei până la încărcarea mărfurilor în camion.

Ca un al doilea pas, cercetarea pieței pentru optimizarea plasării produselor și dezvoltării produsului pentru a descoperi toate avantajele produselor grecești și pentru a le face competitive..

Soluții integrate pentru:

- en-gros general, comerțul și transportul mâncării de calitate înaltă, a fructelor și a unor produse relevante.
- introducerea unor produse noi grecești de înaltă calitate și intrarea pe noi piețe în străinătate. Agenții și reprezentare. Importul de echipament și tehnologie care vizează calitatea produselor finale ambalate.
- consultanta și creditare arhiva de piata, construirea politici de piață și strategii de export.

## Servicii executive

Ținta noastră este să analizăm piețele și să construim planuri strategice comerciale pentru toate piețele din țările străine, atât din Uniunea Europeană cât și cele de peste mări. Intenționăm să acordăm acces pe piață produselor grecești la cel mai competitiv preț clienților străini. În domeniul economic întotdeauna încercăm să atingem cele mai bune prețuri de vânzare a produselor noastre fără rabat la calitate și servicii. În plus este posibil să stabilim colaborare cu clienții noștri pe bază de produse noi de servicii bancare care asigură ambele părți în toate tranzacțiile.

În secțiunea de comerț cu mâncare și fructe, scopul nostru este să asigurăm calitate excelentă și produse certificate de la furnizorii noștri. În domeniul tehnologiei, echipamentul industrial și de laborator și agenții de produse ne propunem să construim relații puternice cu societățile străine care pot oferi produse și servicii speciale. Experiența noastră îndelungată în transport îi asigură pe clienții noștri asupra promptitudinii și securității transportului de bunuri. În plus față de acestea se exercită prudență și încărcăturile noastre sunt asigurate împotriva oricărui pericol.



## Produse

### Produse de ulei de măsline

#### Ulei de măsline

##### Despre uleiul de măsline

Este unul dintre cele mai faimoase produse din Grecia și ingredientul fundamental din dieta mediteraneană. Uleiul de măsline este considerat ca fiind secretul longevității.

Un balsam extrem de bun pentru îngrijirea corpului și tratamente faciale, acționând împotriva ridurilor, pielii uscate și altor semne de îmbătrânire. Este esențial pentru un sistem digestiv sănătos și pentru tratarea diabetului.

Bogat în vitamina A,B,C,D și E. Are un efect remarcabil asupra dezvoltării sistemului central nervos, sistemului vascular și dezvoltării creierului. Este cel mai important produs nutrițional care contribuie la dezvoltarea fizică normală a copiilor. Uleiul de măsline este ingredientul de bază de gătit care oferă gustul specific a multor tipuri de mâncăruri. Cercetările medicale recente și studiile clinice dovedesc rolul său împotriva unor tipuri de cancer.



##### Categoriile de ulei de măsline

Majoritatea categoriilor de ulei de măsline care vin din Peloponezia, Creta și alte regiuni din Grecia ating cele mai înalte standarde ale uleiului de măsline virgin. Există câteva categorii de ulei de măsline pe piață, depinzând de calitate. (extra virgin, virgin, ulei de măsline original virgin, tescovină de măsline, etc)

Mai multe produse din fiecare varietate de măsline și teritoriu geografic sunt caracterizate ca denumire de origine protejată. Această clasificare este realizată pentru a conserva și a distinge gustul special și nivelul ridicat a caracteristicilor organoleptice care sunt abundente în toate uleiurile de măsline produse în Grecia. "Koroneiki", "Matsolia", "Mavrolia" sunt câteva din cele mai faimoase varietăți de uleiuri de măsline din Grecia.

##### Standarde – Proceduri – Arii de producție

ANTIGONOS standardizează și împachetează produse din ulei de măsline urmând Regulamentul și Standardele Europene stricte. Sunt selectate de pe culturi doar măslinele de înaltă calitate și culese împreună pentru a atinge un ulei de măsline organic excelent, extra virgin și produse derivate din ulei de măsline de înaltă calitate. Fiecare sticlă este sigilată conform unor metode certificate pentru ca uleiul de măsline să își mențină savoarea bogată și conținutul de antioxidanți.

Gama noastră de produse acoperă uleiul de măsline care vine din diverse varietăți și regiuni selectate. Această gamă variată de produse permite clienților noștri să experimenteze gustul diferit și special al uleiului de măsline dimprejurul Greciei. Mai mult, esențe speciale și aditivi sunt folosiți în produsele speciale de ulei de măsline, de asemenea o gamă largă de soluții de împachetat și categorii diverse de ulei de măsline sunt foosite la cel mai competitiv preț de piață.



**ANTIGONOS**

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE

## Control de calitate

ANTIGONOS depune tot efortul pentru a distribui produse de cea mai înaltă calitate de ULEI DE MĂSLINE EXTRA VIRGIN. Fiecare lot selectat de ulei de măsline este controlat de către Laboratorul general de stat de chimie. Rezultatele oficiale de laborator sunt disponibile clienților și sunt ușor de verificat prin numărul de serie al laboratorului printat pe produs.

### Indicarea analizelor chimice ale uleiului de măsline extra virgin

Varietate:	KORONEIKI
Zona de cultivare:	SW Peloponnese
Perioada de producție:	2014 – Q4
Perioada de îmbuteliere:	2015 – Q1
Date privind calitatea controlului:	30 – 03 – 2015



Parametri:	Metode de analize:	Rezultat	Limite legislative
ΔK	Spectrometrie analiză ulei în ultraviolet (ΛΑΔ03)	< 0	≤ 0,01
K 232	Spectrometrie analiză ulei în ultraviolet (ΛΑΔ03)	1.65	≤ 2,50
K 270	Spectrometrie analiză ulei în ultraviolet (ΛΑΔ03)	0,14	≤ 0,22
Aciditate (%)	Determinarea acidității în grăsimi și uleiuri (ΛΑΔ01)	0,4	0,8

Mai multe probe sunt testate de către laboratoare independente din Grecia și din străinătate, pentru a monitoriza în detaliu, toate substanțele valabile și datele fizice dincolo de definițiile și specificațiile produsului legal. Mai mult, pentru a asigura calitatea finală a produsului, selectăm doar materialele cele mai bune pentru ambalat. Aceste materiale sunt testate cu atenție foarte frecvent.

## Marca

Uleiul de măsline este cel mai prețios lichid care provine din timpul mitic al Greciei antice. Familia de produse de ulei de măsline extra virgin vine după numele mitic al lui Nefeli. Toate produsele de ulei de măsline de înaltă calitate primesc denumiri unice și urmăresc aceeași strategie de marcă și arhitectură.



### Nefeli în mitologia Greacă

Nefeli (sau Nephele) a fost zeita ospitalității.

Nefeli a fost soția regelui Athamane și mama lui Phrixus și Ellie. Nefeli a trimis un berbec cu aripi de aur pentru a-i salva cei doi copii. În timp ce berbecul cu aripi zbura deasupra mării Ellie a căzut și, la acel moment, marea s-a numit "Hellespont". Phrixus și-a continuat zborul și a ajuns în Colchis, unde a dat berbecul cu lână aurită regelui Aetes și s-a căsătorit cu fiica sa, Chalciope.

**ANTIGONOS**MÂNCARE • FRUCTE  
PRODUSE AGRICOLE*Nefeli**Ulei de  
măsline extra  
virgin din  
Grecia***CALITATE PREMIUM**



## Categoriile de împachetare (ambalare)

Există trei opțiuni de ambalare primară pentru produsele din ulei de măsline. Acestea sunt sticlele Executive Premium, sticle clasice și rezervoare albe din aluminiu. În plus față de acestea mai sunt disponibile pentru daruri speciale în ambalaje executive cutii din lemn de arțar alb sau pungi din carton alb. Toate sticlele Premium sunt decorate corespunzător cu frunze de măslini din alamă și câteva cești. În situația etichetării private (personalizate) putem oferi oricare sticlă dorită de către client și decorațiunea alternativă de la sticlă Premium până la plastic.

Oferim următoarele soluții de ambalare :

Sticle clasice: 750ml/500ml/250ml/100ml

Sticle premium: 700ml/250ml

Rezervoare albe din aluminiu: 250 ml/ 500ml/ 750 ml/1 lt/3lt/ 5lt

### 1. Categoria de ambalare Clasic (sticlele clasic)



Tipul	Clasa de volum	Sticla	Capacul sticlei	Frunză de măslin de bronz	Capac de lemn
A	100 / 250 / 500 / 750	√			
B	100 / 250 / 500 / 750	√	√		
C	100 / 250 / 500 / 750	√	√	√	
D	100 / 250 / 500 / 750	√			√

### 2. Categoria de ambalare Premium (sticlele Premium)

2.1



- **Cutii din lemn făcute manual** 17.0cm/ 11.3cm/ 9.0 cm
- Ulei de măsline extra virgin în sticle de câte 250 ml decorată cu frunză de măslin din bronz
- Săpun din ulei de măsline natural pur

2.2



- **Cutii din lemn făcute manual** 26.5 cm/ 13.5 cm/ 11.4 cm
- Ulei de măsline extra virgin în sticle de 700 ml decorate cu frunză de măslin din bronz
- Săpun din ulei de măsline natural pur



2.3



- Ambalaj decorativ de plasă de hârtie
- Ulei de măsline extra virgin în sticle de 700ml cu frunză de măslin din bronz

### 3. Categorie de ambalare majoritară (rezervoare albe din aluminiu)

#### Tinplate



#### Rezervor cilindric

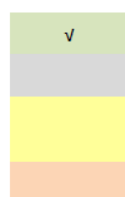


## Index produse de ulei de măsline

### 1. "Nefeli" Ulei de măsline grecesc extra virgin

Categoria	Volum (ml)	Cod	A		B	C				D				E	F	G	H	K	L	M	N
			Tipul de mabalaj al uleiului d măsline		Marca	Sticla				Capacul sticlei				Frunză de măslin din bronz	Informații privind produsul	Broșură cu informații privind uleiul d emăsline grecesc extra virgin	Săpun din ulei de măsline pur natural	Cutie din lemn executată manual 17.0 / 11.3 / 9.0	Cutie din lemn executată manual 26.5 / 13.5 / 11.4	Ambalaj din pungă de hârtie	Comanda (elemente)
			Tipul de sticlă 1	Tipul de sticlă 2		Tipul de sticlă 3	Tinplate	4.1.1 Negru	4.1.2 Auriu	4.1.3 Invelis din silicon	Tinplate Capac	4.2.1 Negru	4.2.2 Bronz								
CLASIC	100	1.1	✓																		
	250	1.2	✓																		
	500	1.3	✓																		
	750	1.4	✓																		
PREMIUM	250	2.1	✓		✓			✓						✓	✓	✓	✓	✓			
	700	2.2			✓			✓						✓	✓	✓	✓		✓		
	700	2.3			✓			✓						✓	✓	✓	✓			✓	

#### Note de indice



v Include în ambalaj

Nu sunt valabile

Selectați detalii de ambalaj – Selectați o căsuță din coloanele C,D din fiecare linie. În cazul selectării 4.3 frunza de măslin din bronz nu este valabilă

Comanda: număr de elemente





VOLUM	Volum (ml)	Cod	Ținplăte	Maca	Capac de ținplăte	Comanda (elemente)
	250	3.1	√	√	√	
	500	3.2	√	√	√	
	750	3.3	√	√	√	
	1.000	3.4	√	√	√	
	3.000	3.5	√	√	√	
	5.000	3.6	√	√	√	

## 2. Produse derivate din ulei de măsline extra virgin

Cod	Descrierea produsului	Comanda (elemente)
5.1	Pastă de măsline specială 170 gr	
5.2	Măsline Kalamata "Jumbo" 250gr	
5.3	Săpun din ulei de măsline natural	

## Măsline

### Despre măsline

Este unul dintre cele mai faimoase produse din Grecia și ingredientul fundamental din dieta mediteraneană. Doar măslinele de înaltă calitate sunt selectate pentru a contribui la rezultatul unic. Există multe rețete care prevăd folosirea măslinelor la gătit, în salate sau dressing. Există câteva opțiuni de ambalare pentru vânzare sau pentru clienții retail.

Procesul de producție de la faza de culeere a măslinelor și până la plasarea produsului final pe raftul consumatorului nu este unuc ușor. Măslinele pre-sortate la o maturitate excelentă, pure și de mărime potrivită sunt culese pentru ambalare. Există multe particularități legate de soluția de preparare, metode de păstrare, maturitatea și ambalarea măslinelor. Implică personal specializat pentru culegerea lor și ambalarea produsului pentru a păstra un gust excelent și calitatea produsului final.



**Borcan de sticlă de lux. Pachet acoperit cu material, înfășurat cu sfoară naturală**

### Clasificarea măslinelor Index

#### 1. Categoriile de mărimi ale măslinelor

CATEGORIE	buc / kg
Super Super Mammouth	80 – 90
Super Mammouth	91 – 100
Mammouth	101 – 110
Super Colossal	111 – 120
Colossal	121 – 140
Giants	141 – 160
Extra Jumbo	161 – 180
Jumbo	181 – 200
Extra Large	201 – 230
Large	231 – 260
Superior	261 – 290
Brilliant	291 – 320
Fine	321 - 350

#### 2. Tipul – forme

Societatea noastră deține toate tipurile de măsline de mai sus:

1. Măsline întregi
2. Măsline foliate
3. Măsline fără sâmbure
4. Măsline umplute

#### 3. Varietăți de măsline disponibile în societatea noastră

- Măsline Kalamata (KALAMON)
- Măsline verzi din zona Chalkidiki



## Derivate din uleiul de măsline

### Pastă de măsline

Societatea ANTIGONOS țintește înspre promovarea pastei de măsline tradițională, produsă din măsline Lalamata calitate premium. Este un produs tradițional cu gust picant din măsline selectate, fermentate în oțet balsamic, oregano și ulei de măsline extra virgin. Această rețetă veche de psată de măsline, menținută de-a lungul secolelor este ceva care chiar merită încercat.

Pasta de măsline este unul dintre ingredientele favorite ale bucătarilor-șefi în încercarea lor de a evidenția farfurile precum cele de salată și sosuri. Puteți aplica pasta noastră de măsline pe pâine și să combinați gustul cu mozzarella, roșii, ardei, vânăță, ouă fierte, rucola, brânză și altele. Pasta de măsline excelentă a societății ANTIGONOS este ambalată în borcane de sticlă de lux care păstrează intact gustul și aroma pentru un timp îndelungat. Nu este doar un produs foarte gustos ci și o soluție pentru cadou.



### Săpun din ulei de măsline natural

Săpunul din ulei de măsline natural este unul dintre cele mai vechi produse "chimicale" de pe pământ. Este cel mai vechi produs derivat din ulei pentru care fiecare producător tradițional își păstrează secretele ascunse. Din emii de ani săpunului din ulei de măsline este folosit în cosmetică și medicină pentru a vindeca și regenera răni și părul.

Metodele tradiționale de producție a săpunului din ulei de măsline asigură păstrarea tuturor caracteristicilor unice ale uleiului, ierburilor și uleiurilor esențiale care sunt componentele de bază.

Este un produs care este destinat oamenilor care aleg produse naturale pentru îngrijirea frumuseții și igiena zilnică, păstrându-și permanent pielea tânără. NU este o coincidență că săpunul din ulei de măsline este unul dintre produsele cele mai prețioase ca și cadou.



### Cosmetice din ulei de măsline

Grecia antică a folosit ulei de măsline în îngrijirea zilnică a frumuseții de la baie la balsam pentru păr și îngrijirea pielii. Uleiul de măsline este fără îndoială unul dintre cele mai vechi și mai de neînlocuit produse cosmetice de pe pământ. De fapt este o modalitate de a construi un produs de familie de neînviat, acoperind de la săpunul zilnic până la loțiuni speciale pentru soare și creme de față.

Uleiul de măsline va fi întotdeauna sursa secretă a frumuseții. Oferim o varietate largă de cosmetice naturale derivate din ulei de măsline, produse speciale pentru corp, față și păr. Fiecare produs al nostru este îmbogățit cu extracte din plante naturale și esențe, creând un sistem complet de frumusețe și îngrijire.



ANTIGONOS

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE

## Produse din ulei de măslină- galerie foto





## Miere grecească de calitate premium

### Despre miere

Mierea este o substanță dulce, aromată, vâscoasă, derivată din nectarul anumitor plante și sucuri colectate de albine; conține mai multe ingrediente nutritive. În faguri albinele adaugă un lichid dens care aută la schimbarea substanțelor adunate în miere. Substanțele derivate își pierd umiditatea și duc la textura obișnuită a mierii care variază între 14 și 18%. Putem obține calitate mai bună, când este produsă în climat uscat, atunci când conținutul de apă este minimizat în favoarea celorlalte ingrediente benefice. Climatul mediteranean temperat combinat cu biodiversitatea bogată a naturii din Grecia sunt parametri cheie care fac mierea grecească unul dintre cel mai populat aliment în întreaga lume...



Există două categorii mari de miere :

- Mierea din flori, care derivă din nectarul de flori
- Mierea care derivă din câțiva copacii de pădure și sucuri de plante precum pinul, bradul și alți copaci.

Procedura naturală a producției demiere contribuie la cea mai importantă etapă a fertilizării florei, cât timp albinele constituie mediul major de transport al spermei de plante. Albert Einstein a afirmat că dacă albinele vor dispărea, omul le va urma în curând....

### Miere grecească calitate Premium

Alimentul special al Zeilor greci, puterea secretă a imortalității obișnuia să fie unul a fost unul dintre cele mai valoroase produse a tuturor civilizațiilor antice. Climatul mediteranean temperat, combinat cu biodiversitatea largă a naturii grecești, sunt parametrii cheie care fac mierea din Grecia, una dintre cele mai populare alimente naturale din lume. Longevitatea poate fi asociată cu consumul sistemic de miere. În antichitate, Hippocrates și alți medici au folosit-o ca medicament.



Recoltarea se face prin metoda centrifugală fizică, iar recolta de miere brută se colectează la fabricile standardizate de ambalare elaborate. Ambalajele implică metode fizice tradiționale și nu se aplică tratament termic, nu se amestecă mai multe calități sau aditivi chimici, nu se elimină ingrediente speciale.

Apicultorii tradiționali, cu care cooperăm, se îngrijeau intensiv de sănătatea și starea fizică a tuturor stupilor lor. Acesta este un mod garantat pentru ca albinele să obțină cea mai bună performanță posibilă de colectare a materiilor prime și o calitate superioară a produselor. În plus, clima mediteraneană ușoară sprijină cele mai ideale condiții pentru producția unică de miere. Miere de calitate superioară din Grecia, cultivată și împachetată de apicultorii tradiționali, poate satisface standardele de înaltă calitate și nu compozițiile industriale de miere ambalate. Doar gustați niște miere tradițională și comparați diferența dintre cele două produse. Doar gustul tău este suficient pentru a distinge diferența. Astăzi oamenii de știință confirmă științific proprietățile sale medicale (energia pentru mușchi, claritatea minții, dezinfectarea și reglarea sistemului digestiv, stimularea corpului, contribuția la longevitate).



## Date privind sănătatea&medicina

Cercetarea extensivă a demonstrat un efect pozitiv în tratarea constipației, chirurgiei cardiace, anemiei, adenopatiei, a tulburărilor corporale, a ulcerului gastric, a insomniei, a gâtului, a bolilor nazofaringiene. Mierea are efecte benefice asupra corpului uman și folosirea externă pentru tratarea arsurilor. Mierea poate trata cazurile de obezitate în care obezitatea este cauzată de metabolismul rău, de producția excesivă de insulină și de retenția apei.

Mierea conține 77-78% zaharuri (în principal fructoză, glucoză, dextroză, levuloză), carbohidrați complexi, minerale, materiale de colorare vegetală, unele enzime și boabe de polen. Hidrocarburile sunt prezente în procente majore, și anume fructoza (~ 38,5%), glucoza (~ 31%) și, în cele mai mici cazuri, maltoza, zaharoza și galactoza. Există o mică prezență de proteine și nu există grăsimi. Mai mult decât atât, mierea conține mai mulți aminoacizi cum ar fi prolin, fenilalanină, tirozină, valin e.t.c. și câteva substanțe antioxidante vitamina C, crizina, catalaza e.t.c. Există o varietate largă de cantități mici de vitamine și minerale cum ar fi vitamina C și B6, riboflavina, acidul pantotenic, calciu, magneziu, sodiu, caliu, feros, zinc etc.

Mierea este un supliment nutrițional cuprinzător. Vă sfătuim să înlocuiți zahărul cu miere în dieta zilnică. Este același dulce, dar are un conținut caloric foarte scăzut. Este un produs natural prețios și un dar foarte unic pentru toți prietenii și familia noastră. Oferă energie, este un antioxidant puternic, stimulează ficatul, este un laxativ natural ușor și sărurile sale minerale îl fac un aliment alcalin care ajută la echilibrul acidității stomacului. Un consum zilnic de 1 -2 linguri poate sprijini sistemul nostru imunitar și alte câteva sectoare ale sănătății noastre.

## Varietăți de miere

Nu toată mierea este la fel. Compoziția, calitatea, gustul și forma uniformă sunt diferite între mierea din mai multe feluri, plante diferite, chiar de la o producție anuală la alta. Condițiile climatice și flora afectează puternic caracteristicile produsului final. Culoarea sa variază de la aproape alb până la maro închis. Pe măsură ce culoarea devine mai întunecată, conținutul antioxidant crește. Forma sa poate fi fluidă, vâscoasă, parțială sau complet cristalizată. În plus, mirosul și gustul depind de originea plantei.

Unele tipuri de miere se cristalizează după o perioadă de timp determinată de la una până la optsprezece luni și altele își păstrează structura lor fluidă. Mierele de flori ajută sistemul digestiv și dezvoltarea exactă a copiilor, ne sprijină cu energie și rezistență. Fiecare categorie își păstrează propriile caracteristici speciale, beneficii medicale și de sănătate.

Cele mai comune categorii de miere sunt :



**Cimbri** : culoarea luminii, aroma puternică și gustul frumos, sugerată pentru tratamentul bolilor cardiovasculare și ale sistemului urinar. Se cristalizează într-o perioadă cuprinsă între 6 și 18 luni. Se recomandă la vindecarea inflamației, vindecarea iritațiilor sistemului respirator, problemele ginecologice și reglarea digestiei..



**Floarea portocalie** : aromă și gust foarte special, culoare deschisă. Se cristalizează rapid într-o perioadă de 1 până la 2 luni, formând cristale albe. Se spune că minimizează stresul, migrena și ajută la vindecarea gastritei.



**Floarea-soarelui** : culoare deschisă, se cristalizează rapid într-o perioadă de 1 până la 2 luni, formând cristale galbene. Mierea din floarea soarelui conține o cantitate mare de mai multe tipuri de polifenoli, o substanță foarte importantă pentru o dietă sănătoasă.



**Buruiană** : valoare nutritivă ridicată, cu gust și aromă specială, de culoare închisă, devine roșie după cristalizare (în decurs de 3 luni). Se spune că ajută sistemul urinar și acționează antireumatic.



**Castan** : este un amestec de miere de neectar și suc de copaci, conține multe minerale utile, este un astringent excelent pentru dysenteria. Cristalizarea poate să apară, chiar și în 2 ani. Se spune că sporește claritatea mentală, susține mediul antibacterian al intestinului și ajută la sarcină și insuficiență venoasă.



**Pini** : culoarea închisă, conține multe metale și minerale utile, un conținut ridicat de proteine și aminoacizi utili, un gust blând, nu foarte dulce și o valoare calorică scăzută, nu cristalizează. Aceasta reprezintă ~ 65% din producția anuală de miere din Grecia. Se pare că are efect antiseptic asupra sistemului respirator. Ajută la vindecarea inflamației și controlul tusei



**Brad** : una dintre cele mai bune calități de miere din țara noastră, conține multe metale utile și minerale, un conținut ridicat de vitamine rare, un gust deosebit pentru clienții pretențioși. Funcționează ca un antiseptic pentru sistemul respirator, ajută la controlul mirositor al gurii și reglează funcția gastrointestinală.



**Miere din bumbac** : Miere albă. Gust foarte ușor. Se cristalizează în două luni după ambalare.

## Controlul calității

Mierea conține o mare varietate de ingrediente care variază în fiecare categorie. Se pare însă că are complexitate chimică, doar laboratoarele chimice pe deplin elaborate pot da o analiză chimică exactă și sigură a produsului.

ANTIGONOS a depus un mare efort pentru a colabora cu cei mai fiabili producători de miere, pentru a păstra rezultatele organoleptice identice fiecărui soi și un nivel constant de calitate. Mai multe eșantioane din producția noastră anuală sunt trimise la laboratorul național de stat (Hellenic) și analiza chimică oficială a fiecărui lot este disponibilă clienților noștri..





## Marca

Cuvântul "Meli" (miere în greacă "μέλι") este la fel de vechi ca civilizația umană. Acesta a fost descoperit pentru prima oară în textele beta gramice ale Minoans din insula Creta. În plus, o pictură de 15.000 de ani vechime descoperită într-o peșteră din Bikorp (Spania), arată că omul încearcă să colecteze miere dintr-un fagure de miere. Picturi similare au fost descoperite și în piramidele egiptene.

Aristeos, fiul lui Apollon și Cyrene, a fost tatăl apiculturii. Mierea era hrana specială a Olimpicienilor, puterea secretă a nemuritorilor și unul dintre cele mai valoroase produse pentru toate civilizațiile antice. Albinele au fost domesticate cu mii de ani în urmă și sunt una dintre puținele insecte domestice din istoria omenirii.

Ingredientele hrănitoare ale mierii, au fost bine cunoscute încă din vrerile antice și au efecte benefice asupra sănătății umane. Longevitatea poate fi asociată cu consumul sistemic de miere. În antichitate, Hippocrates și alți medici au folosit-o ca medicament.



## Categoriile de ambalare

Compania noastră oferă miere naturală de calitate superioară, în conformitate cu normele și standardele europene stricte de sănătate și siguranță. Toate ambalajele și standardizarea sunt realizate la nivel local de către producătorii certificați pentru a asigura cea mai înaltă calitate posibilă. Tot conținutul de vitamine și enzime este păstrat în cea mai bună stare posibilă prin această metodă.

Soiurile diverse de plante (pin, brad, castan, stejar, salcâm, tei, paliouri, padding, trifoi) care provin din regiuni selectate din Grecia, permit clienților noștri să experimenteze gustul diferit și special al produselor noastre de miere. Produsele noastre de miere sunt disponibile în trei dimensiuni diferite de ambalare de lux. Am ambalat produsele noastre în cutii de hartie speciala de 12 bucati, cu grija deosebita, pentru a evita orice daune posibile în transport.

Categoriile de ambalaje sunt :

- H1 : 250 gr vas de sticlă
- H2: 500 gr vas de sticlă
- H3: 1000 gr vas de sticlă



## Produse derivate

**Jeleu regal :** este o substanță cremoasă naturală albă, structură de gelatină, miros puternic și gust acid. Culoarea sa poate deveni galbenă și apoi gri, în funcție de vârsta și contactul cu aerul. Se presupune că se alimentează numai reginele și reginele larvelor. Este produsă de o glandă specială a albinelor lucrătoare. Este o sursă de câteva substanțe rare și foarte utile care o transformă într-un produs superior. Ingredientul principal al ambrosiei a obișnuit să fie alimentul secret care a dat nemurirea mărfurilor din Olimp. Ajută multe sectoare de sănătate să îmbunătățească sistemul imunitar până la îngrijirea pielii.



**Ceara :** Este produsă de albine foarte mici și este amestecată de lucrători cu alte lichide pe care le produc pentru a-și forma structura finală. Este utilizat pentru construirea de faguri de miere, când mierea este produsă, este acoperită cu ceară. Este un produs foarte util și există încă numeroase aplicații pentru ceară naturală. Mai mult decât atât, este foarte interesant de a explora tehnicile de construcție ale albinelor constructori, care sunt extrem de precise și elaborate.

**Polenul :** este alimentele albinelor, un fel de praf care vine de la staminele florilor și lipsa ei poate opri procesul de purtare a ouălor reginei. Consumul anual de fagure de miere poate fi de până la 30 kg. De asemenea, este foarte util pentru om, deoarece conține o cantitate mare de lefkomuri, o lingură de polen este egală cu nevoile noastre zilnice de proteine, vitamine și minerale. Polenul conține până la 20% proteine. Este o substanță puternic anemică, deoarece conține feroase organice.

**Propolis :** este o rășină din mai mulți copaci și plante amestecate împreună cu polen și ceară. Se utilizează pentru etanșarea ușilor și a deschiderilor exterioare ale fagurilor lor. Este, de asemenea, utilizat ca dezinfectant deoarece previne creșterea microbiană. Se folosește ca substanță antibacteriană încă din antichitate, după cum afirmă Aristotel, stimulează și sistemul imunitar. Acesta conține ceară care are un efect vindecător asupra rănilor și ajută și sistemul nostru digestiv.

**Venom Melittin :** Este singura lor armă împotriva dușmanilor lor. Un amestec complex de substanțe chimice. Ingredientul de bază este o peptidă numită melittin, care formulează histamină pe măsură ce intră în corpul nostru. Această substanță hemolizează emisferile roșii care provoacă durere și umflături. Este un ingredient esențial pentru vindecarea mai multor tipuri de artrita reumatismala și poliatrită, nevralgie sciatică, fibromialgie, nevralgie bronhica și este folosită ca vaccin pentru persoanele sensibile la muscaturile albinelor.

### Produsele din miere grecească calitate premium – Index

VARIETATE	H1 : 1.000gr	H2 : 500gr	H3 : 250gr
Cimbru			
Floarea portocalie			
Floarea-soarelui			
Buruiană			
Castan			
Pini			
Brad			
Miere din bumbac			

Produse derivate	
Jeleu regal	
Ceara	
Polenul	
Propolis	
Venom Melittin	

Index



Numărul indicat de elemente





## Fructe proaspete

### Despre fructele proaspete

În secțiunea comerț cu fructe, ne concentrăm pe comercializarea unei game largi de fructe, produse în țara noastră, într-un an întreg, scopul nostru este de a asigura produse de calitate excelente și certificate. Chiar de la început am depus un mare efort pentru a institui o colaborare puternică cu cei mai buni producători din fiecare ramură pentru a obține cele mai competitive prețuri fără nici o reducere a calității sau serviciilor și pentru a satisface orice nevoie specială a clienților noștri. Toate produsele noastre sunt certificate și cultivarea, manipularea și ambalarea mărfurilor se fac în conformitate cu reglementări stricte.



Obiectivul nostru este de a face față și de a menține reguli de calitate stricte și de a asigura o manipulare sigură de la fermă până la încărcarea mărfurilor ambalate pe camion. Experiența noastră îndelungată în transport asigură clienților noștri livrarea promptă și sigură a bunurilor noastre. În plus, toate precauțiile sunt luate, iar transporturile noastre sunt asigurate special împotriva tuturor pericolelor. În plus, toate vehiculele de transport sunt noi și bine echipate..

Prezentăm detaliile de bază privind agricultura, cultura, cultivarea, manipularea, ambalarea, certificarea și transportul produsului în termenii unei introduceri generale. Datele prezentate sunt variabile în funcție de mai mulți factori diferiți. Cei mai importanți dintre acești factori sunt condițiile meteorologice, programarea noilor culturi agricole, nevoile comerciale ale fiecărui an etc. Modificările referitoare la acești factori atât la nivel național cât și internațional afectează în mod serios conturul total al concepției prezentate.

### Calendarul indicelor de fructe proaspete

Există numeroase tipuri de fructe în mai multe soiuri și calitatea fructului nostru este excelentă. În plus, este posibil să se stabilească o cooperare cu clienții noștri pe baza unor produse de servicii bancare noi, care să asigure ambele părți în toate tranzacțiile lor. Patria noastră prezintă o mare varietate de fructe, condițiile climatice speciale ale țării noastre contribuie la producerea de produse agricole excelente.

Fructele grecești sunt foarte renumite și populare în Europa și în alte țări din străinătate. Societatea noastră este foarte versatilă și putem furniza produse de înaltă calitate din diferite zone agricole. Există multe și diferite opțiuni de ambalare și manipulare pentru produsul final. Acoperim o perioadă prelungită, începând de la soiurile foarte premature până la ultimele cantități.

În tabelul următor, prezentăm informații generale despre disponibilitatea mai multor fructe cu care ne ocupăm. Aceste informații se bazează pe zonele geografice și pe perioadele comerciale ale fiecărui fruct și producător.

	Portocale	Mandarine	Pepepe roșu	Pere	Cireșe	Mere	Nectarine	Piersici	Caise	Pepene	Kiwi	Prune	Struguri
Ianuarie	√	√	-	√	-	√	-	-	-	-	√	-	-
Februarie	√	√	-	-	-	√	-	-	-	-	√	-	-
Martie	√	√	-	-	-	√	-	-	-	-	√	-	-
Aprilie	√	-	-	-	-	√	-	-	-	-	-	-	-
Mai	√	-	√	-	√	-	√	√	√	√	-	-	-
Iunie	√	-	√	√	√	-	√	√	√	√	-	√	√
Iulie	√	-	√	√	√	-	√	√	√	√	-	√	√
August	√	-	√	√	√	-	√	√	-	√	-	√	√
Septembrie	-	-	√	√	-	√	√	√	-	√	-	√	√
Octombrie	-	√	-	√	-	√	√	-	-	-	-	√	√
Noiembrie	√	√	-	√	-	√	-	-	-	-	√	-	√
Decembrie	√	√	-	√	-	√	-	-	-	-	√	-	-



### Portocale

Portocalele pe care le furnizăm clienților noștri, provin mai ales din zona Ipeiros (Arta și Messologi) și din zona Peloponez (Sparta și Argos). Cele mai semnificative soiuri, pe care le ocupăm, sunt Navalina, Washington Navel, Saloustiana, Lane Late, Tarocco, Valencia și New Hall.

Producția începe cu soiurile premature din Ipeiros în mijlocul lunii noiembrie, și anume Navalina, iar până la sfârșitul lui noiembrie, portocalele de tip Washington Navel urmează până la sfârșitul lunii ianuarie. Producția anuală de Ipeiros se încheie cu Valencia de pe teritoriul Messologi și Saloustiana (după februarie). Pe teritoriul Peloponezului în Peloponez, recolta Navalina și Washington Navel începe aproximativ o lună mai târziu, iar Valencia sunt disponibile din martie până în septembrie.

### Mandarine

Societatea noastră furnizează mandarine de o calitate excelentă și standarde înalte care provin mai ales din teritoriile Ipeiros (Arta) și Peloponez (Sparta, Argos).

Cele mai semnificative soiuri pe care le avem sunt Clementines, Ortanique și alte soiuri în cantități mai mici. Producția începe cu soiurile premature din Ipeiros la jumătatea lunii noiembrie. În zona Peloponezului, producția începe cu sfârșitul lunii noiembrie cu soiurile Clementines și continuă cu Ortanique până la jumătatea lunii februarie. Fructele sunt disponibile până la sfârșitul lunii martie.

### Pepenele roșu

Originea pepenilor pe care le oferă compania noastră este zona Thessalia (Karditsa, Larissa, Trikala) și Peloponez (Messinia, Achaia și Pyrgos).

Cele mai importante soiuri sunt familia Crimson și altele; unii dintre ei sunt Crisby, Obla, Dumara, Pasiune, Ragby, Samantha și Cleopatra. În plus, există mai multe soiuri în cantități mai mici.

Recolta începe cu soiurile premature de pe teritoriul Messiniei (Kyparissia) până la jumătatea lunii mai și continuă cu varietăți de Pyrgos și Achaia. În Thessalia producția începe până la jumătatea lunii iunie și se termină cu varietățile de sezon târziu până la sfârșitul lunii septembrie.



### Portocale



### Mandarine



### Pepenele roșu





## Perele

Perele pe care societatea noastră le ofera clientilor nostri, provin din zona Thessalia (Tyrnavos). Există o mulțime de soiuri de pere, pe care le avem, unele dintre ele fiind Kontoula, Kosia, Santa Maria, Krystali.

Producția începe până la sfârșitul lunii iunie cu cultura prematură Kontoula și sde termină cu producția mai târzie Krystali până la sfârșitul lunii august. Soiul Krystali poate fi păstrat în frigider până la opt luni. În plus, toate celelalte soiuri de pere sunt disponibile din frigider cel puțin 25 de zile după recoltare.

## Cireșe

Societatea noastră oferă cireșe cu pulpă crudă sau moale, originale din zona Macedonia (Arnissa, Naoussa și Aridea). Varietățile de bază disponibile sunt Petrokerasa, Burlat, Lapins, Ferrovina, Mpakirtzeika și soiurile polenizate ale familiei Star, și anume Star Ear, Grace Star etc. Producția începe la mijlocul lunii mai și se termină în ultimele zile din iunie. Cireșele din Macedonia sunt printre cele mai vestite fructe în Grecia..

Cireșele sunt fructe sensibile, astfel încât acestea necesită o manipulare atentă în toate etapele de cultivare și de operațiune, precum și în transport. Din acest motiv, compania noastră colaborează numai cu metode de ambalare, care au o experiență îndelungată în exportul unor astfel de fructe.

## Mere

Merele pe care le oferim clienților noștri provin din zona Macedoniei (Arnissa, Naoussa). Există multe soiuri de mere, de exemplu merele roșii (Starkrimson, Red Delicious etc.), merele galbene (Gold Delicious etc.), merele verzi (Grammy Smith etc.) Firiki, Johna Gold, Gala și alte soiuri în cantități mai mici.

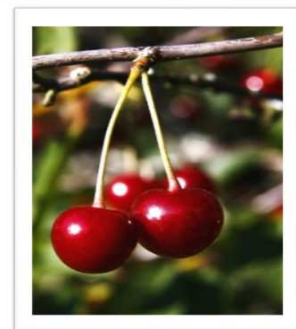
Merele demonstrează o capacitate puternică de transport și de manipulare, în plus, fructele sunt conservate mult timp și sunt disponibile din frigider pentru o perioadă lungă de timp după terminarea culturii. Producția începe până la mijlocul lunii septembrie și se termină până la jumătatea lunii noiembrie. În funcție de cererea pieței și de volumul producției, merele sunt disponibile în mod normal din frigider până în aprilie.



## Perele



## Cireșe



## Mere





## Nectarine

Compania noastră livrează nectarine provenind din zona Macedoniei (Velvendo, Veroia, Naoussa) și Thessalia (Tyrnavos).

Există multe soiuri de nectarine disponibile. Cele mai importante dintre ele sunt Big Bang, Venus, Big Top, Kaltezi și Sweet Lady. La jumătatea lunii iunie, soiul prematur este pregătit pentru recoltare (Big Bang), apoi vine Kaltezi, iar producția se termină cu soiurile târzii precum Sun Crest până la sfârșitul lunii august.

## Piersici

Piersicile pe care le oferim clienților noștri provin din zona Macedoniei (Velvendo, Veroia, Naoussa) și Thessalia (Tyrnavos).

Există multe soiuri de piersici, dintre care cele mai importante sunt Royal Gloria, Red Haven, Sun Crest, Red Cal, Lauren etc. Recolta începe în primele zile ale lunii iunie cu Rich May și Spring Belle etc și durează până în ultimele zile din septembrie cu Tarty Belle și Flamina.

Piersicile sunt fructe sensibile care necesită o manipulare atentă în toate etapele de producție. Din acest motiv, propunem clienților noștri să preferați piersicile care sunt separate, grupate și ambalate în fermă. Această metodă cu o singură atingere păstrează fructul în stare optimă.

## Caise

Caisele pe care le comercializăm provin mai ales din zona Peloponezului (Argos, Korinthos) și cantități mai mici provin din Macedonia (Velvendo, Veroia, Naoussa) și Thessalia (Tyrnavos).

Există multe soiuri de caise pe care administrăm, cum ar fi Primando, Aurora, Primaia, Premium, Orange roșu, Tirintos, Nimfa, Sun Giant, Bebecu, Fariol și Farclo. Producția începe la sfârșitul lunii mai cu soiul Primando și durează până la sfârșitul lunii august cu Farclo. Recolta se face aproape în același timp în Macedonia, Thessalia și Peloponez, cu mici diferențe între fiecare varietate.

Caisele sunt fructe sensibile, astfel că au nevoie de îngrijire specială în toate etapele de manipulare. Din acest motiv propunem clienților noștri să prefere caisele care sunt prelucrate direct în fermă (metoda cu o singură atingere) pentru a avea rezultate optime de conservare.



## Nectarine



## Piersici



## Caise





## Pepenele

Societatea noastră oferă pepene din zona Peloponez (Argos, Iliia) și în cantități mici din Tesalia (Trikala, Karditsa, Larissa) și Macedonia (Halkidiki).

Principalele soiuri de pepene pe care le comercializăm sunt din familia Galia. Cele mai importante dintre acestea sunt Bananas, Argitiko, Kremasta sau Tracia de iarnă și Kounelia. Producția începe în ultimele zile din iunie cu soiul Bananas și se încheie cu Tracia de iarnă până la sfârșitul lunii august. Pepenii din Grecia sunt cei mai faimoși și mai frumoși pepeni din Europa. Pepenii noștri prezintă un conținut ridicat de zahăr și o aromă excelentă.

## Kiwi

Kiwi pe care îl avem la origine provin din zona Macedoniei (Pieria, Kavala, Pella, Imathia) și în cantități mici din zona Ipeiros (Messologi, Arta, Preveza).

În Grecia cultivăm kiwi de soi Hayward și există și Mega Kiwi (cultivat Tselekidis) în cantități mici.

Recoltarea se face până la sfârșitul lunii octombrie, iar fructele sunt depozitate direct în frigider. Kiwis nu sunt disponibile pentru vânzare imediat după recoltare. Fructele sunt gata pentru piață din noiembrie până la sfârșitul lunii martie, întotdeauna în funcție de volumul cererii de recoltă și de pe piață.

## Prune

Prunele pe care compania noastră le comercializează provin din zona Macedoniei (Pieria, Pella, Imathia) și în clasa mică din zona Traciei (Xanthi, Komotini).

Principalele soiuri disponibile sunt Black Beaut, Black Star, Black Top, Friar, Santa Roza, Black Diamond, T.C. Sun, Stanley și President.

Producția începe până la sfârșitul lunii iunie cu cultivar Black Beaut și durează până la jumătatea lunii septembrie cu Giant de toamnă.



## Pepenele



## Kiwi



## Prune





# ANTIGONOS

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE

## Strugurii

Strugurii pe care îi oferim clienților noștri provin din zona Macedoniei (Kavala). Comercializăm mai multe soiuri de struguri, dintre care cele mai importante sunt Sultanii (Thompson seedless), Italia și Victoria.

Producția începe până la mijlocul lunii august cu soiul prematur Victoria și se termină până la sfârșitul lunii octombrie, cu struguri fără semințe Sultanine. Strugurii sunt încă disponibili din frigider până la două luni după recoltare. Strugurii grecești au o calitate foarte bună datorită condițiilor meteorologice excelente pentru producția de struguri. Strugurii sunt foarte suculenți, cărnoși și piele ușoară, cu conținut ridicat de zahăr.



ANTIGONOS

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE

## Strugurii



## Legumele

Compania noastră colaborează cu fermieri din diferite teritorii geografice din jurul Greciei. Oferim atât produse de teren, cât și produse de seră, legumele de bază pe care le exportăm sunt următoarele :

- Roșii
- Ceapa
- Morcovi
- Salată verde
- Castravete
- Vinete
- Dovleac



Compania este capabilă să furnizeze mărfurile în termen de 48 de ore la cerere. În cele din urmă, suntem capabili să punem în aplicare contracte anuale pentru furnizarea constantă de legume, gestionând propriile producții.

## Bauturi răcoritoare – apă – sucuri

Compania noastră ofera servicii de etichetare privată la următoarele produse:

### 1. Băuturi răcoritoare (330ml- 500ml- 1.5lt- 2lt)



Oranjadă



Limonadă



Vișine



Gazoza



# ANTIGONOS

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE



COLA



COLA  
CU  
STEVIA



SIFON

## 2. Apă minerală (500ml-1lt-1.5lt-10lt)



APĂ

## 3. Sucuri

Sucuri disponibile :

- Suc de portocale
- Portocale – Mere – Caise
- Limonade

Tipuri de ambalaje: PET

## Produse de înaltă calitate din natura Greciei

Compania noastră oferă ierburi excepționale, plante aromatice și mirodenii renumite pentru beneficiile de vindecare și caracteristicile de alinare. Cele mai multe dintre produsele de export sunt uscate și unele dintre ele le putem oferi proaspete în cutii speciale.

O listă orientativă cuprinde următoarele:

- Dafin
- Salmon
- Busuioc
- Lămâiță
- Frunze de citrice
- Rosmarin
- Salvie
- Mușețel
- Oregano
- Capere
- Ceai grecesc natural din munți





## Produse Deli

Produse de export din această categorie:

### 1. Ardei Deli

(toți ardeii sunt curățați manual pentru a păstra aroma naturală la gătit - o mare varietate de arome, tipuri)



#### 1.1. Pastă de ardei:

- Ardei copt în grătar de cărbune, se macină pentru a lipi cu ulei de măsline extra virgin, sare, oțet.
- Piper copt în grătar de cărbune, se macină pentru pastă amestecat cu pasta de brânză feta și ulei de măsline extra virgin, sare, oțet.
- Pătrunjel de vinete și felii de tomate coapte în grill de cărbune, se pisa pentru pastă cu ulei de măsline extra virgin, sare, oțet.

#### 1.2 Ardei umpluți cu:

- varza, morcov, paiete, usturoi în vin de struguri roșii
- roșu și Verde Florina autentic chili mici ardei grași umpluți cu varză, morcov, paiete, usturoi
- brânză de pâine în oțet și struguri de struguri roșii.

#### 1.3 bastonașe de ardei

- Roșu verde aredei Florina tăiat în bastoane în vin de struguri roșii. Produs organic.
- Ardei roșu copt în grill de cărbune cu ulei de măsline extra virgin, sare și oțet

### 2. Salate tradiționale

Există o mare varietate de legume murate sau gata pentru a servi salate preparate. Selectarea, decojirea și tăierea diferitelor legume, pregătirea lor dacă este necesar, împachetarea borcanelor, umplerea lor cu ulei, oțet sau sirop și sterilizarea acestora înainte de a le împacheta în câmară pentru a aștepta lunile de iarnă.

### 3. Roșii uscate

### 4. Diete alimentare Cretane

## Produse de patiserie

Produse de export din această categorie:

1. Făină naturală pentru gătit
2. Produse din aluat de panificație
3. Plăcinte tradiționale grecești
4. Produse de patiserie ambalate







## Brânzeturi

### FETA Grecească

#### FETA Grecească P.D.O.

Categoriile de ambalare

Rezervor metallic 15kg

Rezervor metallic 8kg

Rezervor metallic 4kg

Containere din plastic 4kg

Containere din plastic 2kg

Containere din plastic 1kg

Containere din plastic 400g

Containere din plastic 4Kg (40 slices 100g)

Containere din plastic 2Kg (20 slices 100g)

VACUUM 200g

#### BRÂNZĂ DE CAPRĂ

Rezervor metallic 15kg

Rezervor metallic 8kg

Rezervor metallic 4kg

Containere din plastic 1kg

Containere din plastic 400g

#### Brânză cu puțină grăsime 12% (din lapte de oaie și de capră)

Rezervor metallic 15kg

Rezervor metallic 1kg

Containere din plastic 400g

#### Mizitra uscată (*pasteurizată*)

Pungă etanșă 1kg



FETA Grecească P.D.O.



### Brânzeturi tradiționale grecești



1. Formaela
2. Katiki
3. Graviera
4. Kopanisti
5. Metsovone
6. Manouri



Brânzeturi tradiționale grecești



## Dulciuri tradiționale

Produse de export din această categorie:

1. Gemuri (cu zahăr sau stevia)
2. Halva grecească
3. Dulciuri grecești



Halva grecească



Dulciuri grecești



## Alune sărate – Fructe uscate – condimente

Produse de export din această categorie:

1. Alune sărate
2. Fructe uscate
3. condimente

Sunt disponibile servicii de etichetare privată.



Alune sărate



Condimente



Fructe uscate

## Cafea grecească

Cafeaua grecească este foarte renumită pentru aroma și gustul său.

Tipurile de ambalare ale produselor noastre grecești:

1. Pungi din hârtie
2. Sticlă
3. Bidoane din tablă (*tinplate*)



Cafea grecească





## Calitate

### Despre calitate

### Managementul calității

Managementul calității este o cursă constantă pentru ca produsele noastre să nu se întâlnească cu nimic mai mult decât perfecțiunea. Un proces continuu care se situează peste efortul nostru de a localiza, promova și dezvolta cele mai competitive produse grecești și a le introduce pe piețele externe.

Un nivel de calitate care trebuie asigurat în orice moment, nu este doar respectarea standardelor legale pe care trebuie să le respectăm, ci și angajamentul față de nevoile speciale ale clienților noștri, cerințele individuale și criteriile personale, precum și standardele noastre interne de calitate.

### Controlul de calitate

Controlul calității este un proces incredibil de amănunțit pentru noi, având ca scop privilegiul clienților noștri să se bazeze pe calitatea excepțională a produselor noastre de fiecare dată. Un set de proceduri destinate să asigure că un produs fabricat sau un serviciu efectuat respectă un set definit specificații. Am stabilit criterii foarte stricte pe care produsele trebuie să le respecte, cu o politică de toleranță zero.

Colaborarea cu producătorii de încredere și stațiile de standardizare și ambalare, reglementările stricte și eșantionarea frecventă sunt câteva din sarcinile noastre preliminare de bază. Producția începe numai după ce aceste standarde au fost îndeplinite. Un sistem pentru a verifica dacă rezultatele pe care le-ați făcut sunt cele așteptate.

### Asigurarea calității

Un sistem total de verificare și înregistrare pentru a asigura un nivel de calitate dat, asigurat în orice moment; un proces care vă asigură că facem lucrurile corect. Am dezvoltat un sistem extins cuprinzând toate etapele lanțului de aprovizionare - de la momentul în care materiile prime sunt adunate până la momentul în care ajung la frigider.

Întotdeauna coordonăm echipa noastră de asigurare a calității la sistemele de standardizare ale producătorilor și logisticii și, de asemenea, muncim din greu în timpul procesului de producție propriu-zis, pentru a obține cele mai bune rezultate posibile. Toate companiile cu care colaborăm, păstrează evidența sistemelor stricte de asigurare a calității. Un sistem elaborat, gata să distingă orice funcționare defectuoasă de procedurile de producție și să distingă elementele responsabile în toate etapele lanțului de aprovizionare, indiferent de timp sau de aspectele logistice.

### Consultanți

Societatea ANTIGONOS colaborează cu un grup academic specializat din Laboratorul de Chimie și Tehnologie Alimentară al Școlii de Inginerie Chimică a Universității Naționale de Tehnică din Atena (N.T.U.A.)



NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS  
SCHOOL OF CHEMICAL ENGINEERING  
Laboratory of Chemistry & Food Technology

### Standarde internaționale

Majoritatea produselor noastre urmează standardele internaționale precum:





## Produse organice certificate

Dezvoltarea de produse ecologice de calitate nu numai că adoptă o practică agricolă care se bazează mai degrabă pe managementul ecosistemelor și pe sistemele naturale de ciclu de viață, decât pe intrările agricole externe. Este o parte din politica totală de respectare socială și de mediu care se ocupă de îmbunătățirea sănătății sociale, de îmbunătățirea nivelului de trai și de conectarea stilului de viață urban la cele de bază ale mediului.

Un sistem strict de specificare pentru fiecare produs ecologic, care acoperă toate etapele de producție, care pot fi îndeplinite numai prin eliminarea utilizării intrărilor sintetice, cum ar fi pesticide, îngrășăminte sintetice și semințe și rase modificate genetic, conservanți, aditivi, medicamente veterinare și iradiere. Strategia noastră începe în cazul în care agricultura durabilă vizează eliminarea considerabilă a impactului potențial asupra mediului și social.

În locul metodelor agricole industrializate, practicile de cultivare și manipulare sunt înlocuite cu practici de management specifice locului care mențin și cresc fertilitatea solului pe termen lung și prevenirea dăunătorilor și bolilor. Numai certificarea depășește criteriile noastre de colaborare cu orice furnizor de produse ecologice. Factorul cheie este efortul continuu de a atinge specificații individuale mai înalte și produse de cea mai bună calitate, cu efect minim asupra standardelor organoleptice.

## Denumiri geografice protejate

### Despre denumirile geografice de alimente protejate

Uniunea Europeană a adoptat pentru prima dată sistemul de protecție a indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare. În timp ce în acest regulament au fost adăugate și alte scheme de calitate, cum ar fi termenii opționali de calitate "produs montan", "produs de agricultură insulară" etc. Acest plan comercial integrat de certificare a fost creat pentru a promova cu ușurință produse cu caracteristici speciale. Pe de altă parte, consumatorii pot cumpăra produse de calitate cu garanții pentru producție, prelucrare și origine geografică.

### Denumire de origine protejată (PDO)



Un certificat special acordat produselor alimentare și produselor agricole originare dintr-un anumit loc, regiune sau, în cazuri excepționale, dintr-o țară, ale cărei etape de producție au loc toate în aria geografică delimitată. Denumirile de produse protejate sub această denumire specială trebuie să fie produse, prelucrate și pregătite într-un anumit mediu geografic. Calitatea sau caracteristicile lor se datorează, în mod esențial sau exclusiv, unui anumit mediu geografic cu factorii naturali și umani inerenti.

### Indicație geografică protejată (PGI)



Produsul trebuie să fie produs sau prelucrat sau preparat în aria geografică și unde o anumită reputație de calitate sau alte caracteristici sunt acordate respectivei origini geografice. În plus, cel puțin unul dintre etapele de producție ar trebui să aibă loc în aria geografică delimitată. Produsele trebuie să aibă deja o reputație, caracteristici sau anumite calități care pot fi atribuite acelei zone pot fi înregistrate sub denumirea de PGI.



## Despre denumirile de alimente protejate geografic



Un nume trebuie să fie eligibil pentru înregistrare ca "Specialitate tradițională garantată" atunci când descrie un anumit produs sau produs alimentar care trebuie să fie tradițional (25 de ani / predat prin generații) sau stabilit prin obișnuință.

Acest tip de înregistrare rezultă dintr-un mod de producție, prelucrare sau sinteză care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau produsele alimentare în cauză. În plus, produsul este fabricat din materii prime sau ingrediente utilizate în mod tradițional. Acest certificat se referă la caracterul tradițional al unui produs alimentar sau al unui produs agricol prin producție și compoziție, nu prin originea sa.



## Corporativ- Responsabilitate socială

Societatea ANTIGONOS evaluează și sprijină noi eforturi în domeniul științei și culturii tinerilor.

Recent, ANTIGONOS s-a angajat să sprijine campionul grec de schi alpinist, Natalia Papaioannou. Natalia, împreună cu studiile universitare pe tema "Știința sportului și educației fizice", participă la evenimente internaționale, având ca scop desfășurarea Jocurilor Olimpice și Campionatele Mondiale, și arată tinerilor că studiile și sporturile pot fi combinate împreună cu voință și eforturi organizate persistente.





ANTIGONOS

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE



*Dietă sănătoasă  
mediteraneană-greacă*

EXPORT DE PRODUSE GRECEȘTI

BROSURA GENERALA 2020



**ANTIGONOS**

MÂNCARE • FRUCTE • PRODUSE AGRICOLE

**www.antigonos.net**

### Sediul

3 Magnisias Str., 53100, Florina, Greece

Tel. : +30 23850 22082

Fax : +30 23850 22083

e - mail : [info@antigonos.net](mailto:info@antigonos.net)

### Sucursala Atena

Tel. : +30 693671 0475

e - mail : [sales@antigonos.net](mailto:sales@antigonos.net)



*Dietă sănătoasă  
mediteraneană-grecă*

**EXPORT DE PRODUSE GRECEȘTI**

**BROSURA GENERALA 2020**