



Νέα προσπάθεια ανάδειξης των προϊόντων του βορείου Αιγαίου

Τον «κρυμμένο θησαυρό» που βρίσκεται στα νησιά του βορείου Αιγαίου επιχειρεί γνωρίσει σε όλο τον κόσμο η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Ήδη η περιφερειακή αρχή και το ΓΠΑ, έχουν ξεκινήσει ένα πρόγραμμα καταγραφής των προϊόντων που υπάρχουν στα νησιά της Περιφέρειας και έχουν τη δυνατότητα να πιστοποιηθούν ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π., Προστατευόμενης Γεωγραφικής Έν-

δειξης Π.Γ.Ε., Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν Ε.Π.Ι.Π. και Ορεινής Παραγωγής. Από τα προϊόντα που θα προταθούν, οι υπεύθυνοι θα διαλέξουν τα 10 πλέον πρόσφορα από πλευράς όγκου παραγωγής και δυνατοτήτων ανάπτυξης, για τα οποία θα συλλεγούν στοιχεία για τον καταρτισμό φακέλων πιστοποίησης. Τελικά, θα επιλεγούν τα τρία των οποίων η διαδικασία πιστοποίησης θα ξεκινήσει άμεσα. Αυτή θα γίνει με βάση κριτήρια που σχετίζονται με την έκταση της προστατευό-

μενης περιοχής, την ιστορικότητα και ιδιαιτερότητα του προϊόντος και το μέγεθος της παραγωγής. Στόχος είναι η πιστοποίηση και εμπορία όσων προϊόντων διαθέτουν μια σημαντική παράδοση, παραγωγική βάση, αλλά και ένα ώριμο επιχειρηματικό σχέδιο που θα επιτρέψει τη δημιουργία ισχυρής αλυσίδας αξίας και συνεργατικών σχημάτων εμπορίας (π.χ. διεπαγγελματικές ενώσεις παραγωγών) που θα αναλάβουν το δύσκολο έργο της εμπορίας τους στις παγκόσμιες αγορές.

My market: Υποστηρίζουν έμπρακτα το έργο του Save Your Hood



«Αγάπα, Φρόντισε, Σώσε τη δική σου γειτονιά!». Τα My market εμπνέονται από το σύνθημα του εθελοντικού κινήματος «Save your hood» και στηρίζουν έμπρακτα τις δράσεις του σε όλη την Ελλάδα.

Με το σύνθημα «Σώσε τη γειτονιά σου» μία ομάδα νέων ανθρώπων μας προσκαλεί να αλλάξουμε τον κόσμο γύρω μας, καθαρίζοντας τη «γειτονιά» μας ή ό,τι ο καθένας μας αισθάνεται ως «γειτονιά του», τη θάλασσα, το βουνό, το δάσος, την παραλία του. Σε αυτό το κάλεσμα ανταποκρίθηκαν τα My market, που από τις πρώτες κιόλας δράσεις, διέκριναν «το πάθος, την τόλμη και την ενότητα των εθελοντών του Save your Hood, αξίες που διέπουν τη λειτουργία της αλυσίδας από την ίδρυσή της». Έτσι, αναλαμβάνουν να προμηθεύουν τους εθελοντές σε όλη την Ελλάδα και καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, με τις χιλιάδες σακούλες απορριμμάτων που χρειάζονται.

Εθελοντικές δράσεις

Όπως ενημέρωσαν τα My market το κίνημα «Save your Hood» εδώ και 7 μήνες πραγματοποιεί εθελοντικές δράσεις καθαρισμού σε δημόσιους χώρους σε όλη την Ελλάδα, με εντυ-

πωσιακά και θαυμαστά αποτελέσματα.

Μέχρι στιγμής, περισσότεροι από 22.000 ενεργοί εθελοντές, έχουν πραγματοποιήσει περισσότερες από 2.500 δράσεις σε 192 Δήμους της Ελλάδας και έχουν συγκεντρώσει πάνω από 5.900.000 λίτρα σκουπιδιών!

Κοινωνική προσφορά

«Πρόκειται για μια πρωτοβουλία ευαισθητοποίησης πολιτών που ολοένα και μεγαλώνει, ενώνοντας τους πολίτες αλλά και άλλες εθελοντικές ομάδες ανά την Ελλάδα με σκοπό να πετύχουν τη μεγαλύτερη αποκομιδή σκουπιδιών που έγινε στην χώρα μας».

Τα My market, «από την πρώτη μέρα της ίδρυσής τους έχουν ως στρατηγικό πυλώνα της λειτουργίας τους την κοινωνική προσφορά, με έμφαση στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, εφαρμόζοντας πρωτοποριακές λύσεις στα καταστήματα της αλυσίδας. Παράλληλα, σημαντική προτεραιότητα των My market αποτελεί ο εθελοντισμός και η προσφορά στο κοινωνικό σύνολο. Έτσι για ακόμη μία φορά, οι εργαζόμενοι της εταιρείας κινητοποιούνται και γίνονται μία ομάδα με τους εθελοντές του Save Your Hood για καλό σκοπό».



Η περιφερειακή αρχή και το ΓΠΑ, έχουν ξεκινήσει ένα πρόγραμμα καταγραφής των προϊόντων που υπάρχουν στα νησιά της Περιφέρειας και έχουν τη δυνατότητα να πιστοποιηθούν ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π., Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Π.Γ.Ε., Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν Ε.Π.Ι.Π. και Ορεινής Παραγωγής.

Θύμιος Κτενίδης



ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

**NEWSLETTER ΤΡΟΦΙΜΩΝ
-ΠΟΤΩΝ-ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ**

Εκδότης:

Ευθύμιος Κτενίδης

Σύμβουλος Έκδοσης:

Γιώργος Παπούς

Διεύθυνση Μάρκετινγκ:

Παναγιώτης Κτενίδης

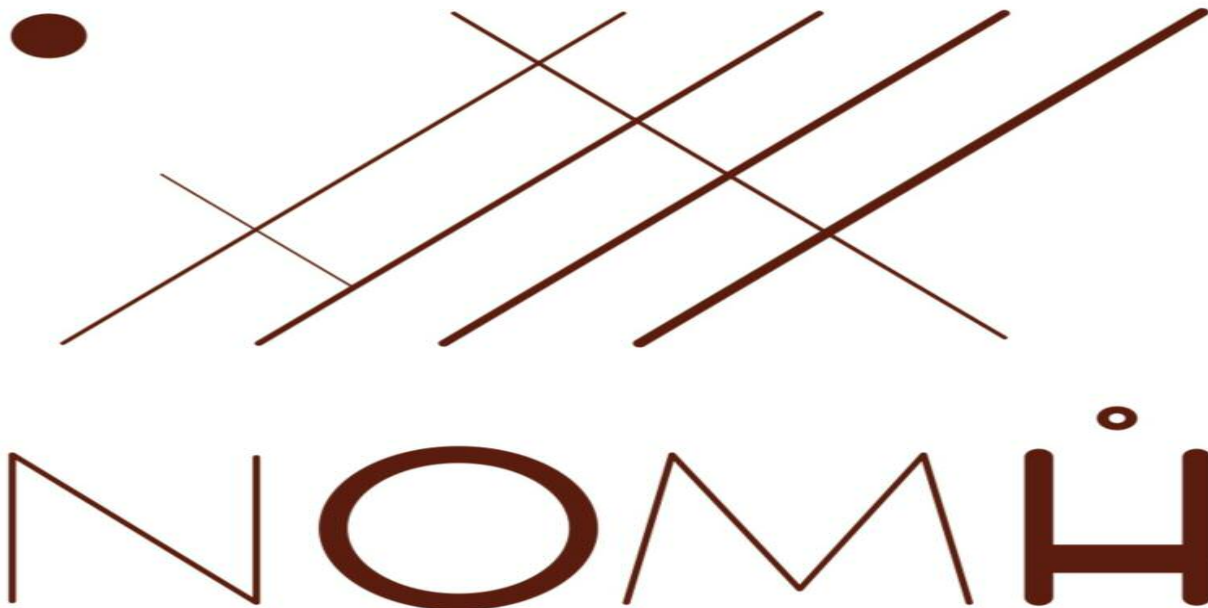
info@productsgreek.com

Εμπορικό Τμήμα:

Ευθύμιος Κτενίδης

sales@productsgreek.com

NOMH: θετικοί οιωνοί για την εξέλιξη της



SMALL PRODUCERS. ALL COLLECTED.

Η “μετά-covid” εποχή για τη NOMH - Nomeefoods χαρακτηρίζεται από δυναμικές κινήσεις που μέσα στο πρώτο κιόλας 4μηνο του 2021 έχουν εμφανίσει αναπτυξιακές τάσεις σε επίπεδο τόσο προβολής όσο και πωλήσεων.

Η NOMH αποτελεί μια εταιρεία - startup η οποία δραστηριοποιείται από το 2015 στον χώρο της γαστρονομίας, μέσω προϊόντων Ελλήνων μικρών παραγωγών. Συγκεκριμένα, κατά της ίδρυσής της, βασικός της στόχος ήταν να αποτελέσει την μεγαλύτερη ηλεκτρονική βιβλιοθήκη του ελληνικού τροφίμου και ποτού. Τώρα πια μέσα από το nomeefoods.gr, οποιοσδήποτε επαγγελματίας ή ιδιώτης λάτρης της ελληνικής γαστρονομίας, μπορεί να λάβει πληροφορίες για την παραγωγή, την ιστορία και τα προϊόντα των Ελλήνων παραγωγών καθώς και να τα προμηθευτεί στις ποσότητες που χρειάζεται.

Σχέδιο δράσεων και επικοινωνίας

Όπως αναφέρει η εταιρεία σε σχετική ανακοίνωση, «είναι γεγονός πως η προηγούμενη χρονιά για τους επαγγελματίες του χώρου ήταν τουλάχιστον δύσκολη, πράγμα που φυσικά επηρέασε και τους Έλληνες παραγωγούς. Η εταιρεία επέλεξε να προσαρμοστεί στα νέα για όλους δεδομένα με έναν εποικοδομητικό τρόπο. Με την έναρξη λοιπόν του 2021 η NOMH υλοποίησε ένα νέο σχέδιο δράσεων και επικοινωνίας για την προβολή και διαφήμιση των προϊόντων των Ελλήνων παραγωγών, που αξιοποιεί πλήρως τα σύγχρονα εργαλεία

επικοινωνίας και θέτει τις απαραίτητες βάσεις για διεύρυνση της δράσης της στην Ευρώπη. Έχοντας ήδη μια εξαιρετική βάση εφαρμογών των νέων υπηρεσιών ήρθε να προσθέσει πολύ άμεσα υψηλά αποτελέσματα».

Αύξηση 20% στις εξαγωγές

Το εμπορικό τμήμα της NOMH καταγράφει αύξηση πωλήσεων 100% στην Ελλάδα και 20% σε εξαγωγές σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα του προηγούμενου έτους.

Το πελατολόγιο της NOMH αυξήθηκε κατά 50%.

Περισσότεροι από 100 επαγγελματίες του χώρου έχουν επικοινωνήσει με τη NOMH τόσο για υπηρεσίες προμήθειας προϊόντων όσο και συμβουλευτικής σε θέματα όπως: Ποιό είναι το προϊοντικό μείγμα ενός καταστήματος ή πως να τοποθετηθούν τα προϊόντα στα ράφια ώστε να επιτυγχάνεται η μέγιστη ανάδειξη τους.

Ο Γιώργος Τσίλινς, CEO και Ιδρυτής της NOMH χαρακτηριστικά αναφέρει: «Η προηγούμενη χρονιά ήταν για τους Έλληνες παραγωγούς ιδιαίτερα δύσκολη και φορτισμένη. Μιλούσαμε καθημερινά με ανθρώπους που φαινόταν να είναι πολύ έντονα προβληματισμένοι. Αυτό μας παρακίνησε στο να προσαρμόσουμε τις υπηρεσίες μας στις ανάγκες και τις απαιτήσεις της εποχής, ώστε τα αποτελέσματα των υπηρεσιών να δημιουργούν ασφάλεια στους συνεργάτες μας, τους παραγωγούς. Στόχος μας είναι με τον δικό μας τρόπο να αυξήσουμε κατακόρυφα την αναγνωρισιμότητα, τη ζήτηση καθώς και τις πωλήσεις των προϊόντων που εκπροσωπούμε».

INFO

Πάνω από 2.000
προϊόντα στο
nomeefoods.gr

efood: Νέες κατηγορίες και ταχύτερη παράδοση



Ενισχυμένο δίκτυο συνεργαζόμενων καταστημάτων, νέες κατηγορίες, νέο app design και ταχύτερη παράδοση ανακοίνωσε το efood, που συμπληρώνει 10ετή παρουσία στην ελληνική αγορά καταγράφοντας ισχυρή ανάπτυξη οικονομικών μεγεθών.

Είναι εξάλλου ενδεικτικό ότι οι πωλήσεις της εταιρείας Online Delivery, που αναπτύσσει την πλατφόρμα, κατέγραψαν αύξηση 49,4% το 2020 ανερχόμενες σε 64,5 εκατ. ευρώ, με καθαρά κέρδη μετά από φόρους 21,34 εκατ. ευρώ αυξημένα κατά 27,2%.

To efood market

Η πλατφόρμα ανακοίνωσε τη συνεργασία της με νέα καταστήματα για καφέ και φαγητό, καθώς και την ανάπτυξη νέων κατηγοριών όπως supermarket, ανθοπωλεία, κρεοπωλεία, βιβλιοπωλεία κ.α. από τοπικές αγορές. Παράλληλα, προκειμένου να διευκολυνθούν οι καθημερινές αγορές, δημιουργήθηκε πριν από λίγους μήνες το efood market προσφέροντας χιλιάδες κωδικούς προϊόντων supermarket. Υπενθυμίζεται ότι η υπηρεσία ξεκίνησε πιλοτικά τον Φεβρουάριο και λόγω της μεγάλης ανταπόκρισης των καταναλωτών, σε μόλις 4 μήνες, έχει γίνει διαθέσιμη στο μεγαλύτερο

μέρος της Αττικής ενώ το επόμενο χρονικό διάστημα θα επεκταθεί και σε μεγάλες πόλεις της περιφέρειας.

Σύμφωνα με την εταιρεία, το efood market, που παραδίδεται αποκλειστικά από τους διανομείς του efood, αποτελεί την πιο γρήγορη υπηρεσία delivery καθώς με τη συνεχώς αυξανόμενη στελέχωση του στόλου, ο χρόνος παράδοσης όλων των efood market παραγγελιών πραγματοποιείται σε 15 λεπτά.

Λίγα λόγια για το efood

Το efood είναι η No1 υπηρεσία delivery στην Ελλάδα μέσω της οποίας μπορεί κανείς να παραγγείλει από 15.000 καταστήματα σε 90 πόλεις της Ελλάδας. Από τα καλύτερα καταστήματα της πόλης για φαγητό και καφέ, μέχρι τα καθημερινά σου ψώνια και τα απαραίτητα από μανάβικα, ιχθυοπωλεία, mini market, κρεοπωλεία, ζαχαροπλαστεία, κάβες, bar και φούρνους.

Ενώνοντας τις δυνάμεις του με μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς και φιλανθρωπικές οργανώσεις, στεκεται στο πλάι των ανθρώπων που έχουν ανάγκη. Σε αυτό το πλαίσιο γεννήθηκε το Love Delivered και εκφράζει έμπρακτα τον βασικό στόχο της εταιρείας να δίνει πίσω και να προσφέρει στην κοινωνία και το περιβάλλον. Παράλληλα, μέσω των ενεργειών "Love Delivered" καλεί τους χρήστες να συνεισφέρουν μέσω της παραγγελίας τους σε επιλεγμένους σκοπούς.

INFO

Αύξηση 49,4% στις πωλήσεις το 2020



Από τις τεράστιες εκτάσεις του Bill Gates οι πατάτες των McDonald's



Ο Bill Gates είναι ο μεγαλύτερος ιδιοκτήτης ιδιωτικών καλλιεργήσιμων εκτάσεων στις ΗΠΑ - και σύμφωνα με το NBC- οι πατάτες που χρησιμοποιούν τα McDonald's καλλιεργούνται στα χωράφια του.

Αναφέροντας δεδομένα από το Land Report και τη δική του έρευνα, το NBC σημειώνει ότι οι πατάτες των McDonald's καλλιεργούνται σε αγρούς στην πολιτεία της Ουάσιγκτον, τόσο τεράστιες που μπορεί κανείς να τις δει από το διάστημα.

Ο Gates κατέχει 269.000 στρέμματα καλλιεργήσιμης γης σε 18 πολιτείες, καθιστώντας τον, τον μεγαλύτερο γαιοκτήμονα της Αμερικής.

Το Land Report ανέφερε προηγουμένως ότι ο Gates διαχειρίζεται την καλλιεργήσιμη γη του άμεσα και μέσω του επενδυτικού ομίλου, Cascade.

Ο Gates είναι το τέταρτο πλουσιότερο άτομο στον κόσμο, με μια περιουσία που φτάνει τα 144 δισεκατομμύρια δολάρια, σύμφωνα με εκτιμήσεις του Bloomberg.

Το Επιμελητήριο Χανίων καλεί επιχειρήσεις στην "ANUGA"

Ανοικτό κάλεσμα απευθύνει στα μέλη του το Επιμελητήριο Χανίων, προκειμένου να συμμετάσχουν στη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών «ANUGA 2021», συνεχίζοντας τις δράσεις για την ενίσχυση της εξωστρέφειας των τοπικών επιχειρήσεων και τόνωσης της παρουσίας τους σε ξένες αγορές.

Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να δηλώσουν συμμετοχή το αργότερο έως την Παρασκευή 2 Ιουλίου 2021, και ώρα 15:00 και με αυστηρή σειρά προτεραιότητας θα λάβουν επιδότηση από το Επιμελητήριο Χανίων για την κάλυψη λειτουργικών τους εξόδων.

Η κορυφαία παγκοσμίως έκθεση στον τομέα των τροφίμων-ποτών θα πραγματοποιηθεί 9 - 13 Οκτωβρίου 2021 στο Εκθεσιακό Κέντρο kolnmesse της Κολωνίας στη Γερμανία και το Επιμελητήριο Χανίων συμμετέχει με δικό του περίπτερο, στο οποίο



9-13 OTTOBRE 2021

A COLONIA



θα φιλοξενήσει σε κατανεμημένους χώρους τις επιχειρήσεις που θα δηλώσουν εγκαίρως συμμετοχή.

Για την ομαλή διεξαγωγή της έκθεσης

οι διοργανωτές έχουν λάβει όλα τα μέτρα ασφαλείας για εκθέτες και επισκέπτες τηρώντας τα ιατρικά πρωτόκολλα για την αντιμετώπιση της πανδημίας του κορονοϊού.

Μπύρα Canal Dive Brown Ale



Η μπύρα Canal Dive παρασκευάζεται από φυσικές πρώτες ύλες με υψηλή διατροφική αξία όπως είναι το κριθάρι, η μαγιά και το νερό, οι οποίες συμβάλλουν σ' έναν υγιεινό τρόπο ζωής και μια ισορροπημένη διατροφή. Η μπύρα διαθέτει πολλά ωφέλιμα συστατικά όπως είναι οι αντιοξειδωτικές ουσίες, τα μεταλλικά άλατα, τα ιχνοστοιχεία και οι βιταμίνες (κυρίως του συμπλέγματος Β). Προσφέρει πολλές βιταμίνες στον οργανισμό αλλά πρέπει να καταναλώνεται με μέτρο για μια ισορροπημένη διατροφή. Είναι διαθέσιμη και στο τύπο BROWN ALE σε φιάλη των 330ml. Πρόκειται για μία απαστερική και αφιλτράριστη πύρα. Αγνή και φυσική με πλούσιο καφέ χρώμα, με ελαφρύ άρωμα και γεύση ψημένου βύνης ελληνικού κριθαριού, «την ψυχή της μπύρας» και με ελαφριές νότες από αυθεντικούς λυκίσκους της κορινθιακής γης. Είναι φυσικά θολή, πλούσια σε γεύση αλλά ευκολόπιση με μέση πικράδα σε ισορροπία με τη βύνη και με ελαφριά γλυκιά επίγευση.

Κόκκινο Ξίδι Σοφία με Βασιλικό και Σκόρδο

Η Σοφία της Φύσης είναι μια οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής βιολογικών ξιδιών και πετιμεζιού. Από την πρώτη στιγμή, βασική επιλογή για την παραγωγή των προϊόντων, υπήρξε η χρήση σταφυλιών από ελληνικές ποικιλίες όπως το Αγιωργίτικο και ο Ροδίτης. Από τότε μέχρι σήμερα, με σεβασμό στο περιβάλλον, παράγουμε βιολογικά προϊόντα υψηλής ποιότητας δίνοντας πάντα σε αυτούς που μας επιλέγουν μια μοναδική γευστική εμπειρία. Όλα τα ξίδια είναι πιστοποιημένα σύμφωνα με τα πρότυπα που ορίζει η Ε.Ε για τη βιολογική παραγωγή προϊόντων και κατά τη διαδικασία παραγωγής του δεν χρησιμοποιείται κανένα απολύτως πρόσθετο ή συντηρητικό. Μεταξύ άλλων, διατίθεται και το Κόκκινο Ξίδι από σταφύλια με Βασιλικό και Σκόρδο. Αποξηραμένος βασιλικός και ολόκληρες σκελίδες σκόρδου εμβαπτίζονται για μικρό χρονικό διάστημα στο κόκκινο ξίδι μας από Αγιωργίτικο. Το αποτέλεσμα είναι ένα ξίδι με σύνθετο αρωματικό μπουκέτο και πικάντικη γεύση, ιδανική για να αρωματίζει όσπρια, τζατζίκι αλλά και να κάνει τη διαφορά σε κόκκινες σάλτσες κρεατικών. Έχει κόκκινο χρώμα με καφέ νινελιές. Έντονα αρώματα βασιλικού και σκόρδου με νότες αποξηραμένων κόκκινων φρούτων. Όξινη και πικάντικη γεύση με νότες πέστο βασιλικού στο φινιρίσμα. Προέρχεται από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.



Θυμαρίσιο μέλι ΣΜΑΡΙ



Το κρητικό μέλι ΣΜΑΡΙ είναι ένα 100% φυσικό προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας που φτάνει στο τραπέζι σας ακριβώς όπως το προσφέρει η φύση. Χαρίζει μακροζωία και ευεξία. Είναι ελληνικό 100% κρητικό μέλι και παραγωγός είναι ο Κος Μανώλης Νικολαράκης. Διατίθεται, μεταξύ άλλων και θυμαρίσιο μέλι από την ευρύτερη περιοχή του νομού Λασιθίου. Απόλυτα φυσικό προϊόν, μοναδικό στον κόσμο λόγω της ιδιαιτερότητας των περιοχών στις οποίες παράγεται, περιοχές με ενδημική βλάστηση. Συνήθως έχει ανοιχτό κεχριμπαρένιο χρώμα. Το θυμαρίσιο μέλι ΣΜΑΡΙ έχει μοναδική γεύση και έντονο άρωμα! Ορισμένες φορές, λόγω της υψηλής συγκέντρωσης σε φρουκτόζη, δίνει την αίσθηση «καψίματος» στο στόμα. Το θυμαρίσιο μέλι θεωρείται ότι έχει τονωτικές και αντισηπτικές ιδιότητες. Το συγκεκριμένο είδος μελιού κρυσταλλώνει σε διάστημα 6-18 μηνών.

Κρητικά ξεροτήγανα Σημανδηράκη

Τα κρητικά ξεροτήγανα Σημανδηράκη αποτελούν ένα κυκλικό γλυκό που συμβολίζει την αιωνιότητα του γάμου. «Όπως ο κύκλος, έτσι και ο γάμος δεν έχει αρχή και τέλος». Ένα γλύκισμα που φέρνει γούρι και μελένια ζωή σε κάθε σημαντική στιγμή! Ένα γλυκό από τα λίγα και μόνα αυθεντικά, παραδοσιακά γλυκά της Κρήτης. Οι συμβολισμοί του πολλοί. Ο κύκλος του, όπως οι κύκλοι στους γάμους με τα στέφανα, τις βέρες, τον χορό του Ησαΐα, τον ανέασο κύκλο της ζωής. Μιας ζωής που ξεκινάει γλυκά. Η κολυμπήθρα στις βαφτίσεις, κυκλική, το μωρό, το μέλλον, μια ζωή πολύτιμη. Το ξεροτήγανο, ένας συνδετικός κρίκος για κάθε νέο ξεκίνημα. Ένα γλυκό κομμάτι του νησιού που κάθε επισκέπτης θέλει να το πάρει μαζί, που κάθε γάμος ή βάπτιση θέλει να έχει ως κομμάτι της χαράς του. Είναι διαθέσιμο σε συσκευασία των 300 γραμμαρίων.



Μαρμελάδα Δαμάσκννο από την Pella's delicacies



Η Pella's delicacies διαθέτει στην αγορά μαρμελάδες και αλείμματα φρούτων εξαιρετικής ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας. Η φρουτώδης και πλούσια γεύση τους διεγείρει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Στο χαρτοφυλάκιο της περιλαμβάνεται και η μαρμελάδα Δαμάσκννο με Καστανή Ζάχαρη σε συσκευασία των 230 γραμμαρίων. Η εταιρεία στοχεύει να παντρέψει τις νέες τάσεις της γαστρονομίας με τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές, χρησιμοποιώντας πρότυπο εξοπλισμό καθώς και την υπάρχουσα επιστημονική γνώση πάνω στον τομέα της μεταποίησης τροφίμων.



Μαυρομάτικα φασόλια physis ambrosia

Η physis ambrosia διαθέτει στην αγορά μαυρομάτικα βιολογικά φασόλια σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων. Όπως και τα υπόλοιπα είδη φασολιών, είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, φυλλικό οξύ και σε φυτικές πρωτεΐνες. Ακόμα διαθέτουν πολλά μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως κάλιο, χαλκό, ασβέστιο, φώσφορο, μαγγάνιο και σίδηρο. Επιπροσθέτως τα μαυρομάτικα φασόλια, καθώς και όλα τα όσπρια, συμβάλλουν στη ρύθμιση του σακχάρου, στη μείωση της χοληστερόλης και ενισχύουν τη φυσική κατάσταση του ανθρώπου. Καταναλώνονται κυρίως σε σαλάτες αλλά και μαγειρευτά με χόρτα τσιγαριστά.

Coffee Island, Microfarm Project

Ένας ακόμα σπάνιος Microfarm Project καταφτάνει στα καφεκοπτεία της Coffee Island. Ο 24ος κατά σειρά, Microfarm Project, έρχεται από την Αφρική για να μας χαρίσει μια ακόμα σπάνια γευστική εμπειρία και όπως όλοι οι, μοναδικοί, καφέδες στην Coffee Island, έτσι και ο νέος Tanzania Acacia, κρύβει τη δική του, μοναδική, ιστορία. Σε ένα από τα υψηλότερα υψόμετρα στην Αφρική, 1.850 μέτρα από τη θάλασσα, βρίσκεται η φάρμα Acacia Hills από την οποία πήρε και το όνομα του ο 24ος Microfarm Project. Ο Tanzania Acacia είναι ένας 100% Specialty Arabica καφές που κρύβει μέσα του την ομορφιά της άγριας ζωής της Αφρικής. Επεξεργασμένος με την υγρή μέθοδο και με το πολύπλοκο αρωματικό του προφίλ με τη λεβάντα, το σταφύλι, το λίτσι και τη μέντα, υποσχεται να σου χαρίσει ένα μοναδικό «ταξίδι γεύσης».



OLIVE BAKES



από χειροποίητο
κουλούρι Θεσσαλονίκης



www.olivebakes.com