

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Γαλακτοκομικά**

Στραγγιστά Γιαούρτια

Παραδοσιακά Γιαούρτια

- **Τυροκομικά**

Φέτα Π.Ο.Π. Σερρών

Αγελαδινό Τυρί Σερρών

Κατσικίσιο Τυρί

Cream Cheese (Τυρί κρέμα)

- **Εδέσματα**

Special

Yo-Fresh

Yo-Fresh Fruits

Μαέστρο

Όρεξη

- **Ροφήματα**

Αριάνι

Κεφίρ

Γαλακτοκομικά Προϊόντα



Στραγγιστό Γιαούρτι

Παράγεται από φρέσκο γάλα με ανθόγαλα και μαγιά γιαούρτης. Περιέχει **10%, 2% ή 5%** λιπαρά έχει πλούσια γεύση και βελούδινη υφή. Είναι ιδανικό για την Μεσογειακή κουζίνα.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 35 Ημέρες

Συσκευασίες: 1kg, 5kg, 10kg, 30kg

Παλετοποίηση

486 τεμάχια 1kg = 486kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 5kg = 600kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

65 τεμάχια 10kg = 650kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ



Παραδοσιακό Γιαούρτι



Το παραδοσιακό γιαούρτι “ΚΟΡΥΦΗ” **Πρόβειο, Αγελαδινό** και **Κατσικίσιο**, είναι πραγματικά παραδοσιακό και ξεχωρίζει για την γεύση του και την βελούδινη υφή του. Παράγεται, ακολουθώντας την παράδοση άνω **80 χρόνων**, αποκλειστικά από φρέσκο γάλα της Σερραϊκής υπαίθρου που συλλέγεται καθημερινά. Το παραδοσιακό γιαούρτι “ΚΟΡΥΦΗ” ξεχωρίζει για την βελούδινη υφή και την υπέροχη γεύση του.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 20 Ημέρες

Συσκευασίες: Αγελαδινό παραδοσιακό γιαούρτι: **200g, 320g, 500g**

Πρόβειο παραδοσιακό γιαούρτι: **200g, 320g** Κατσικίσιο παραδοσιακό γιαούρτι: **200g**

Παλετοποίηση

1920 τεμάχια 200gr = 384kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Τυροκομικά Προϊόντα



Φέτα Π.Ο.Π. Σερρών

Η **Φέτα Π.Ο.Π. Σερρών** παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα του νομού Σερρών επιλεγμένο από τα καλύτερα κοπάδια ελευθέρας βοσκής των Σερρών. Με γνώση από την παράδοση μας, με μεράκι και πολύ φροντίδα, παράγουμε στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας την άριστης ποιότητας **ΦΕΤΑ** “ΚΟΡΥΦΗ”.



Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 14 Μήνες

Συσκευασίες: 400g, 1kg, 2kg, 4kg, 14kg

Παλετοποίηση

480 τεμάχια 1kg = 480kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

320 τεμάχια 2kg = 640kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 4kg = 480kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

45 τεμάχια 14kg = 630kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ



Αγελαδινό Τυρί Σερρών



Λευκό αγελαδινό τυρί σε άλμη, από φρέσκο ελληνικό γάλα, άριστης ποιότητας, που συλλέγεται καθημερινά από επιλεγμένες φάρμες του Σερραϊκού κάμπου.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 14 Μήνες

Συσκευασίες: 800g, 4kg, 14kg

Παλετοποίηση

480 τεμάχια 800g = 384kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 4kg = 480kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

45 τεμάχια 14kg = 630kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Κατσικίσιο Τυρί



Λευκό κατσικίσιο τυρί σε άλμη, από φρέσκο ελληνικό γάλα, άριστης ποιότητας, που συλλέγεται καθημερινά από επιλεγμένες φάρμες του Σερραϊκού κάμπου.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 14 Μήνες

Συσκευασίες: 800g, 4kg, 14kg

Παλετοποίηση

480 τεμάχια 800g = 384kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 4kg = 480kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

45 τεμάχια 14kg = 630kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Cream cheese (Τυρί σε κρέμα)



Τυρί σε κρέμα (Cream cheese), είναι ένα προϊόν με υπέροχη γεύση ιδανικό για καναπεδάκια, τυροκροκέτες, πίτες, γλυκά όπως τυραμισού, cheese cake.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 6 Μήνες

Συσκευασίες: 2kg, 5kg, 10kg, 20kg (Συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο)

Παλετοποίηση

320 τεμάχια 2kg = 640kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 5kg = 600kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

65 τεμάχια 10kg = 650kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

30 τεμάχια 20kg = 600kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

A high-speed photograph of a white liquid splash, possibly milk or cream, captured in mid-air. The splash is dynamic, with a main body of liquid curving upwards and to the right, and several smaller droplets and bubbles trailing behind it. The background is a soft, out-of-focus light gray. The word 'Εδέσματα' is overlaid on the left side of the image in a dark blue, bold, sans-serif font.

Εδέσματα

Special



Ένα εξαιρετικό προϊόν ιδανικό για τζατζίκι. Η καλύτερη επαγγελματική λύση για βιομηχανίες σαλάτας και εδεσμάτων, εστιατόρια και catering. Είναι προϊόν με φυτικά λιπαρά **10%**.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 90 Ημέρες

Συσκευασίες: 1kg, 5kg, 10kg, 30kg

Παλετοποίηση

486 τεμάχια 1kg = 486kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 5kg = 600kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

65 τεμάχια 10kg = 650kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

18 τεμάχια 30kg = 540kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Yo-Fresh



Ένα εξαιρετικό προϊόν ιδανικό για τζατζίκι. Η καλύτερη επαγγελματική λύση για βιομηχανίες σαλάτας και εδεσμάτων, εστιατόρια και catering. Είναι προϊόν με φυτικά λιπαρά **10%**.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 90 Ημέρες

Συσκευασίες: 1kg, 5kg, 10kg, 30kg

Παλετοποίηση

486 τεμάχια 1kg = 486kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 5kg = 600kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

65 τεμάχια 10kg = 650kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

18 τεμάχια 30kg = 540kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Yo-Fresh Fruits



Ένα λαχταριστό επιδόρπιο σε **5** διαφορετικές γεύσεις (**Φράουλα, Ροδάκινο, Φρούτα του δάσους, Μπισκότο και Μαύρο Μπισκότο**), που απολαμβάνεται κάθε ώρα της ημέρας. Ιδανικό για σερβίρισμα σε πρωϊνό μπουφέ ξενοδοχείων.

Θερμοκρασία συντήρησης: **+4°C**

Διάρκεια προϊόντος: **90 Ημέρες**

Συσκευασίες: **5kg, 150g (Νέα συσκευασία)**

Παλετοποίηση

1920 τεμάχια 150gr = 288kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

120 τεμάχια 5kg = 600kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Μαέστρο



Το Μαέστρο έδεσμα είναι ένα υποκατάστατο λευκού τυριού με **20%** φυτικά λιπαρά και **40%** ολικά στερεά. Έχει πλούσια γεύση λευκού τυριού ενώ είναι και σκληρό με μικρές τρύπες που θυμίζουν περισσότερο τυρί φέτα. Είναι ένα προϊόν ιδανικό για γεμίσεις πίτας και σφολιατοιδών.

Θερμοκρασία συντήρησης: **+4°C**

Διάρκεια προϊόντος: **12 Μήνες**

Συσκευασίες: **4kg, 8kg, 14kg**

Παλετοποίηση

120 τεμάχια 4kg = 480kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

60 τεμάχια 8kg = 480kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

45 τεμάχια 14kg = 630kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Όρεξη



Έδεσμα με φυτικά λιπαρά (τύπου Δανίας),
ιδανικό για γεμίσεις πίτας και σφολιατοειδών

Θερμοκρασία συντήρησης: **+4°C**

Διάρκεια προϊόντος: **6 Μήνες**

Συσκευασίες: **4,5Kg**

Παλετοποίηση

120 τεμάχια 4,5kg = 540kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Ροφήματα



Αριάνι



Ένα παραδοσιακό δροσιστικό ποτό με **1,5 %** λιπαρά αποτελεί προϊόν οξυγαλακτικής ζύμωσης το οποίο παράγεται από φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο γάλα της Σερραϊκής υπαίθρου.

Θερμοκρασία συντήρησης: +4°C

Διάρκεια προϊόντος: 30 Ημέρες

Συσκευασίες: 500ml, 1Lt

Παλετοποίηση

384 τεμάχια 1Lt = 384kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

800 τεμάχια 500ml = 400kg ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ

Κεφίρ



Είναι ένα δροσιστικό ποτό με **1,5 %** λιπαρά, αποτελεί προϊόν οξυγαλακτικής ζύμωσης το οποίο παράγεται από φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο γάλα της Σερραϊκής υπαίθρου.

Θερμοκρασία συντήρησης: **+4°C**

Διάρκεια προϊόντος: **30 Ημέρες**

Συσκευασίες: **500ml**

Παλετοποίηση

800 τεμάχια 500ml = 400kg
ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ



Το ΚΕΦΙΡ με γεύσεις φρούτων είναι ένα δροσιστικό ποτό με γεύση **ροδάκινο** και **φρούτων του δάσους**, αποτελεί προϊόν οξυγαλακτικής ζύμωσης το οποίο παράγεται από φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο γάλα της Σερραϊκής υπαίθρου.

Θερμοκρασία συντήρησης: **+4°C**

Διάρκεια προϊόντος: **30 Ημέρες**

Συσκευασίες: **250ml**

Παλετοποίηση

1200 τεμάχια 250ml = 300kg
ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ