FINE MEATS
PADERIS
EST 1970
TRADITION & QUALITY
gourmet
www.paderis.gr

ΣΤΗΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΠΑΝΤΕΡΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΜΕ ΑΓΑΠΗ.

Προϊόντα που ξεχωρίζουν κι έχουν το άρωμα του εκλεκτού, που το ορίζει η ποιότητα των πρώτων υλών αλλά κι ο τρόπος παρασκευής.

THE PADERIS FAMILY MAKES ONLY THE FINEST DELI-MEAT PRODUCTS.

Full flavored, authentic taste, top quality products that adhere to the highest standards of excellence!

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ, Ο ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ
THE AROMATIC PASTIRMA

Καλός παστουρμάς σημαίνει μεράκι, άρωμα, τέχνη.

Το μεγαλύτερο μυστικό του παστουρμά κρύβεται στην πρώτη ύλη, το κρέας. Αποκλειστικά και μόνο φρέσκο μοσχαρίσιο κρέας, από συγκεκριμένες ράτσες με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που ωριμάζει σε απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Διαδικασία που εξασφαλίζει την σταθερή ποιότητα του προϊόντος. Το μυστικό μείγμα των μπαχαρικών θα δώσει την τελική πινελιά στη γεύση του παστουρμά.

Αναμφίβολα ο «βασιλιάς» των παστών κρεάτων της Ανατολής.

It takes passion, aroma, and skill to make the finest pastirma.

For the production of our pastirma, we use only the finest, most tender parts of fresh beef, specially fed, of the largest beef brands that will guarantee superior tenderness and richness of taste!
The curing of the meat occurs naturally under perfectly controlled conditions of temperature and humidity that will ensure the product's quality. A secret mixture of spices gives our pastirma its full flavor and aroma.

For the lovers of taste, the undisputed "king" of cured meats of the East.

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ 500g
BEEF PASTIRMA

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ - PASTIRMA

	150g	500g	2kg	3-4kg
Παστουρμάς Μόσχου Ολόκληρο Κομμάτι Beef Pastirma whole piece				0013
Παστουρμάς Μόσχου Κ/Σ Beef Pastirma S		0040		
Παστουρμάς Μόσχου Κ/Σ Beef Pastirma S	0015			
Παστουρμάς Συσκευασμένος Beef Pastirma Vacuum Packed			0014	

Κ/Σ Κομμένο/Συσκευασμένο S Sliced

ISO 22000:2005 | Αρ. Πιστοποίησης_Certification No. 221/T/2009

ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ, ΤΟ ΕΝΤΟΝΟ
THE INTENSE SUJUK

Μυστικά μπαχαρικά αγκαλιάζουν το τρυφερό εκλεκτό κρέας.

Με ιστορία που χάνεται κάπου στα βάθη της Ανατολής, το σουτζούκι παράγεται αποκλειστικά από μοσχαρίσιο και πρόβειο κρέας. Ωριμάζει σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας μέσα σε υπερσύγχρονους θαλάμους, μέχρι να αποκτήσει το υπέροχο ρουμπινί του χρώμα και τη βελούδινη υφή του.

Πικάντικο και έντονο. Με αυτό το αυθεντικό σουτζούκι μεγαλώσαμε. Και σήμερα, σας το προσφέρουμε.

Secret spices embrace the tender meat.

Its history is lost somewhere in the East and it has been starring among the cured meats ever since! Sujuk is made exclusively of beef and sheep meat with a host of secret spices that embrace the tender meat and intensify its taste. The curing of the meat occurs naturally under perfectly controlled conditions of temperature and humidity that will ensure the product's quality.

Spicy and intense, with a ruby colour and velvet-like texture, we offer the authentic sujuk of the old world, PADERIS BROS sujuk!

ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ ΑΕΡΟΣ ΠΕΤΑΛΟ 400g
DRY SUJUK U-SHAPE

Gluten Free

ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ ΑΕΡΟΣ - DRY SUJUK

	400g	500g	2kg
Σουτζούκι Αέρος Πέταλο Dry Sujuk U-Shape	0002		
Σουτζούκι Αέρος Πέταλο Dry Sujuk U-Shape			0181
Σουτζούκι Αέρος Μπαστούνι Dry Sujuk Stick	0004		
Σουτζούκι Αέρος Κ/Σ Dry Sujuk S		0537	
Σουτζούκι Αέρος Πικάντικο τύπου Καισαρείας Dry Sujuk Spicy Kaisaria's Style			0317

Κ/Σ Κομμένο/Συσκευασμένο S Sliced

ISO 22000:2005 | Αρ. Πιστοποίησης_Certification No. 221/T/2009

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΜΟΣΧΟΥ
BEEF PROSCIUTTO

Αγαπημένη επιλογή κάθε γαστρονόμου.

Για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, σημαντικό ρόλο παίζει η επιλογή της πρώτης ύλης. Κρέας, από συγκεκριμένες φάρμες και συγκεκριμένες ράτσες μοσχαριού με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Δίνουμε μεγάλη προσοχή και στην παραμικρή λεπτομέρεια, καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, με αποκορύφωμα το τελικό στάδιο της ωρίμανσης. Εκεί όπου το προϊόν «ξεκουράζεται» μέχρι να αποκτήσει όλα τα ποιοτικά και γευστικά χαρακτηριστικά του.
Μια ακόμα καινοτομία της εταιρείας μας, που **βραβεύτηκε με Χρυσό Αστέρι** από τον ηγετικό ανεξάρτητο Διεθνή Οργανισμό Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) που εδρεύει στις Βρυξέλλες και αποτελείται από αναγνωρισμένους σεφ και γαστρονόμους απ' όλο τον κόσμο.

Natural curing product with very powerful and opulent taste.

For the production of our beef prosciutto, we use only the finest, most tender parts of fresh meat from specially fed beef breeds that will guarantee superior tenderness and richness of taste! The curing of the meat occurs naturally under perfectly controlled conditions of temperature and humidity that will ensure the product's quality.

PADERIS BROS Company **Beef Prosciutto won one Golden Star** during the last International Taste & Quality Institute (iTQi) and is acknowledged for its attractive appearance and powerful taste, by the chefs and sommeliers who are opinion leaders and experts in taste.

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΜΟΣΧΟΥ 90g
BEEF PROSCIUTTO

Gluten Free

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΜΟΣΧΟΥ - BEEF PROSCIUTTO

	90g
Προσούτο Μόσχου Κ/Σ Beef Prosciutto S	0535

Κ/Σ Κομμένο/Συσκευασμένο S Sliced

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ
TRADITIONAL SAUSAGES, SIGNED COSTAS PADERIS

Τρεις απολαυστικές δημιουργίες που έχουν τη δική τους ιστορία.

Κάποια μέρα ο Κώστας Παντέρης έφτιαξε με το γνωστό του μεράκι μια ποικιλία με εξαιρετικά λουκάνικα σε τρεις γεύσεις για την οικογένειά του και τους φίλους του. Άρεσαν, άρεσαν πολύ. Τα υπέγραψε, διαδόθηκαν, αγαπήθηκαν. Σήμερα αγαπήθηκαν σε ολόκληρο τον κόσμο. Ειδικά το Πικάντικο Λουκάνικο αγαπήθηκε πολύ και **βραβεύθηκε με Χρυσό Αστέρι** κατά την 11η απονομή Βραβείων Γεύσης και Ποιότητας που διοργανώνει σε ετήσια βάση το International Taste & Quality Institute (iTQi) στις Βρυξέλλες με.

Our new Gourmet series of Traditional sausages in three flavors.

Costas Paderis is well-known for his dedication to his art! Understanding his customers' needs and meeting them with the finest quality products has been his priority and this is how a new line of traditional sausages emerged! The International Taste & Quality Institute (iTQi) awarded **PADERIS BROS Company Spicy Sausages** "that look robust" the **Superior Taste Award** with **1 Golden Star** during the ceremony held in Brussels last June! The European jury members were impressed by the product's full taste and color: "Well-made preparation for this product that is well seasoned, well flavored and with an appetizing aspect".

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ 380g
SAUSAGE WITH SPICES

Gluten Free

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ - SAUSAGES

	380g
Λουκάνικο με Πράσο Sausage with Leek	0505
Λουκάνικο με Πορτοκάλι Sausage with Orange	0536
Λουκάνικο Πικάντικο Sausage with Spices	0549

Κ/Σ Κομμένο/Συσκευασμένο S Sliced

ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ, ΤΟ ΩΡΙΜΟ
THE GROWN DRY SALAMI

Η σωστή ωρίμανση είναι ό,τι πιο σημαντικό για ένα άρτιο και ποιοτικό αποτέλεσμα στο σαλάμι.

Το τέλειο σαλάμι έχει δύο βασικά μυστικά επιτυχίας: το προσεκτικό διάλεγμα του κρέατος και την τελετουργία ωρίμανσης που δεν διακόπτεται ούτε επιταχύνεται στο όνομα της καταναλωτικής ζήτησης. Το δικό μας σαλάμι δεν θα βγει από τον θάλαμο ωρίμανσης πριν συμπληρωθεί ο χρόνος που χρειάζεται για να γίνει αυτό το τέλεια ώριμο έδεσμα, ακόμη κι αν παρατηρηθεί έλλειψη στην αγορά. Σπινθηροβόλο, πικάντικο, εύγευστο, το σαλάμι αέρος μάς ταξιδεύει με τις διάφορες παραλλαγές του σε όλα τα μέρη της Ελλάδας, αλλά και της Ευρώπης. Από εκλεκτό ψιλοκομμένο κρέας γεμισμένο σε ειδικές θήκες, αφήνεται να ωριμάσει νωχελικά σε απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες σε υπερσύγχρονους θαλάμους ωρίμανσης, ακολουθώντας μια τελετουργική διαδικασία μέχρι να πάρει την τελική του μορφή, γεύση και άρωμα.

Τίποτα δεν σε ταξιδεύει καλύτερα στον κόσμο των γεύσεων από το σαλάμι, με τις αμέτρητες παραλλαγές του.

It takes time to grow, to mature and this is how we make the finest salami.

The perfect salami has got two basic secrets of success: the careful selection of meat and the ritual of maturity that is not interrupted or accelerated, until its curing time is up, to make the perfectly ripe dish. Our dry salami takes time to grow healthy and vigorous developing full flavors with an array of all sorts of seasonings from various places in Greece and Europe.

ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ 1kg
SPICY DRY SALAMI

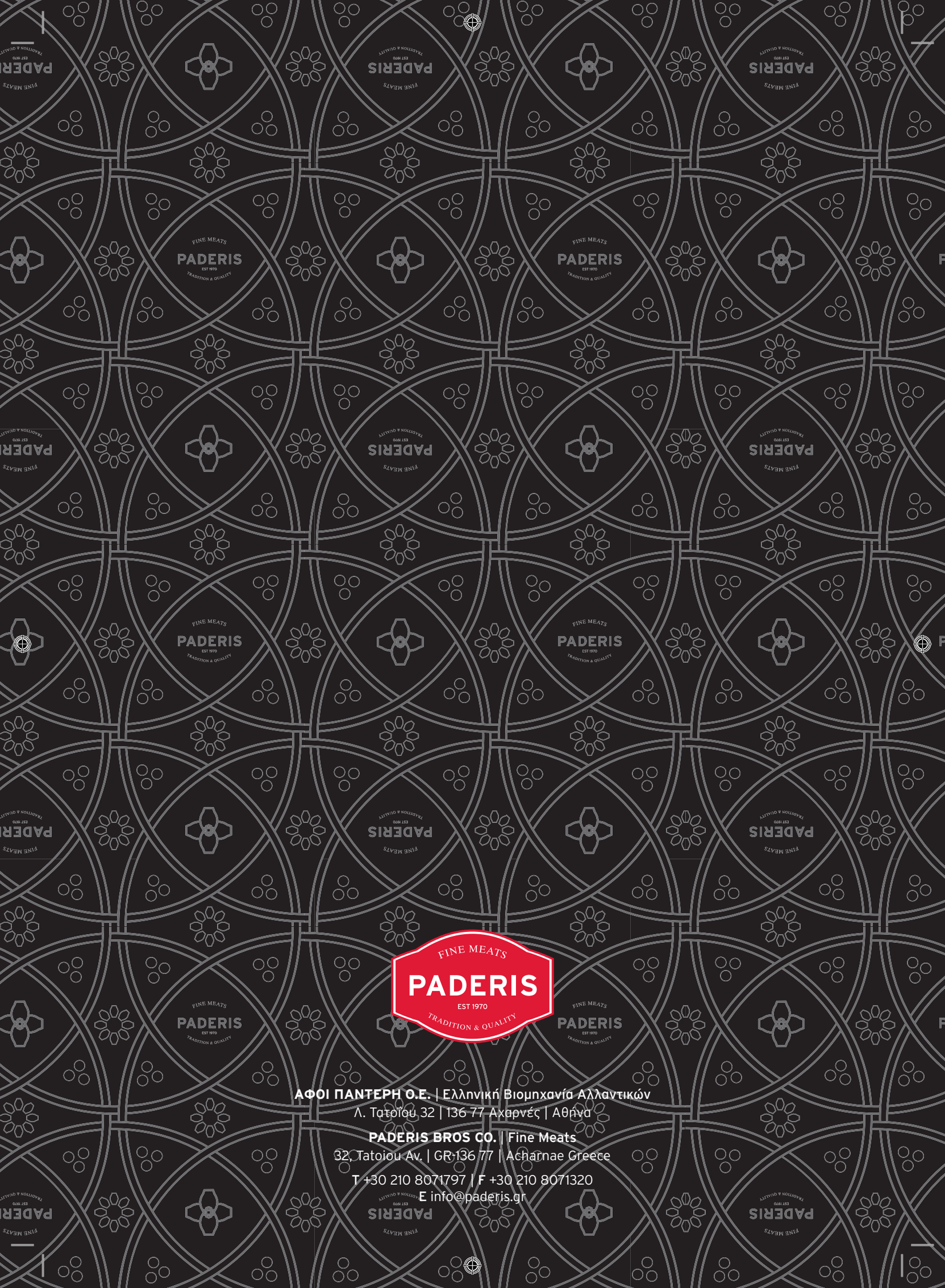
Gluten Free

ΣΑΛΑΜΙ - SALAMI

	150g	220g	1kg
Σαλάμι Αέρος Πικάντικο Dry Spicy Salami			0164
Σαλάμι Αέρος Dry Salami			0165
Σαλάμι Αέρος Κ/Σ Dry Salami S	0166		
Σαλάμι Αέρος Μίνι Dry Salami Mini		0450	
Σαλάμι Αέρος τύπου Λευκάδος Dry Salami Lefkada's Style		0439	

Κ/Σ Κομμένο/Συσκευασμένο S Sliced

ISO 22000:2005 | Αρ. Πιστοποίησης_Certification No. 221/T/2009



ΑΦΟΙ ΠΑΝΤΕΡΗ Ο.Ε. | Ελληνική Βιομηχανία Αλλαντικών
Λ. Τατοΐου 32 | 136 77 Αχαρνές | Αθήνα

PADERIS BROS CO. | Fine Meats
32, Tatoiou Av. | GR-136 77 | Acharnae Greece

T +30 210 8071797 | **F** +30 210 8071320
E info@paderis.gr