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!

FINE MEATS
PADERIS
EST 1970
TRADITION & QUALITY

# 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

0040

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ - PASTIRMA

| | 150g | 500g | 2kg | 3-4kg |
|---|---|---|---|---|
| Παστουρμάς Μόσχου Ολόκληρο Κομμάτι<br>Beef Pastirma whole piece | | | | 0013 |
| Παστουρμάς Μόσχου σε φέτες<br>Beef Pastirma sliced | | 0040 | | |
| Παστουρμάς Μόσχου σε φέτες<br>Beef Pastirma sliced | 0015 | | | |
| Παστουρμάς Συσκευασμένος<br>Beef Pastirma Vacuum Packed | | | 0014 | |

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**

0002

Gluten Free

**ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ ΑΕΡΟΣ - DRY SUJUK**

| | 400g | 500g | 2kg |
|---|---|---|---|
| Σουτζούκι Αέρος Πέταλο<br>Dry Sujuk U-Shape | 0002 | | |
| Σουτζούκι Αέρος Πέταλο<br>Dry Sujuk U-Shape | | | 0181 |
| Σουτζούκι Αέρος Μπαστούνι<br>Dry Sujuk Stick | 0004 | | |
| Σουτζούκι Αέρος σε φέτες<br>Dry Sujuk sliced | | 0537 | |
| Σουτζούκι Αέρος Πικάντικο τύπου Καισαρείας Πλεκτό<br>Dry Sujuk Spicy Kaisaria's Style | | | 0317 |

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 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

0535

Gluten Free

### ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΜΟΣΧΟΥ - BEEF PROSCIUTTO

| | 4kg | 90g |
|---|---|---|
| Προσούτο Μόσχου σε φέτες<br>Beef Prosciutto sliced | | 0535 |
| Προσούτο Μόσχου<br>Beef Prosciutto | 0093 | |



# ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ
TRADITIONAL SAUSAGES, SIGNATURE 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 400g
SAUSAGE WITH SPICES

0549

Gluten Free

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ - GREEK COUNTRY SAUSAGES

| | 400g |
|---|---|
| Λουκάνικο με Πράσο<br>Greek Country Style Smoked Sausage with Leek | 0505 |
| Λουκάνικο με Πορτοκάλι<br>Greek Country Style Smoked Sausage with Orange | 0536 |
| Λουκάνικο Πικάντικο<br>Greek Country Style Smoked Sausage Spicy | 0549 |

# 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 μας 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**

0164

Gluten Free

**ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ - DRY SALAMI**

| | 120g | 280g | 500g | 1kg |
|---|---|---|---|---|
| Σαλάμι Αέρος Πικάντικο<br>Dry Spicy Salami | | | | 0164 |
| Σαλάμι Αέρος<br>Dry Salami | | | | 0165 |
| Σαλάμι Αέρος σε φέτες<br>Dry Salami sliced | 0166 | | | |
| Σαλάμι Αέρος Μίνι<br>Dry Salami Mini | | 0450 | | |
| Σαλάμι Αέρος τύπου Λευκάδος<br>Dry Salami Lefkada's Style | | 0439 | | |
| Σαλάμι Αέρος "Cacciatore"<br>Dry Salami "Cacciatore" | | 0538 | | |
| Σαλάμι Αέρος Πιπερόνε σε φέτες<br>Dry Salami Pepperone sliced | | | 0936 | |

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

# Η ΝΕΑ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΑΣ
NEW IDEAS FOR YOUR MENU

Η πάπια είναι ένα προϊόν ιδιαίτερα αγαπητό στις γευστικές συνήθειες πολλών πολιτισμών σε όλο τον κόσμο. Είναι ένα προϊόν που μπορούμε να το απολαύσουμε τώρα και στην Ελλάδα. Τα ΕΚΛΕΚΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΠΑΝΤΕΡΗ με χαρά παρουσιάζουν μια νέα δημιουργία, την Πάπια Καπνιστή. Μια νέα πρόταση για τον επαγγελματία που προσφέρει ποιότητα, μοναδικότητα και νοστιμιά. Με απλή και σύντομη διαδικασία το προϊόν είναι έτοιμο προς διάθεση.

Τώρα μπορείτε να δώσετε κάτι παραπάνω στο μενού της επιχείρησή σας
με τα **ΕΚΛΕΚΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΠΑΝΤΕΡΗ.**

Roasted duck smoked breast is our latest **iTQi 3 Golden Stars Awarded** appetizer. Juicy, sliced thin paper,  it pairs wonderfully with seasonal fall and winter ingredients like squash and dark greens, or even with a fruity sauce but can be enjoyable as a main course, too! An absolutely supreme dish that keeps bringing people back!

Either way, it's a highlight of a great charcuterie platter!

ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕ ΔΕΡΜΑ 400g
ROASTED DUCK SMOKED BREAST SKIN ON

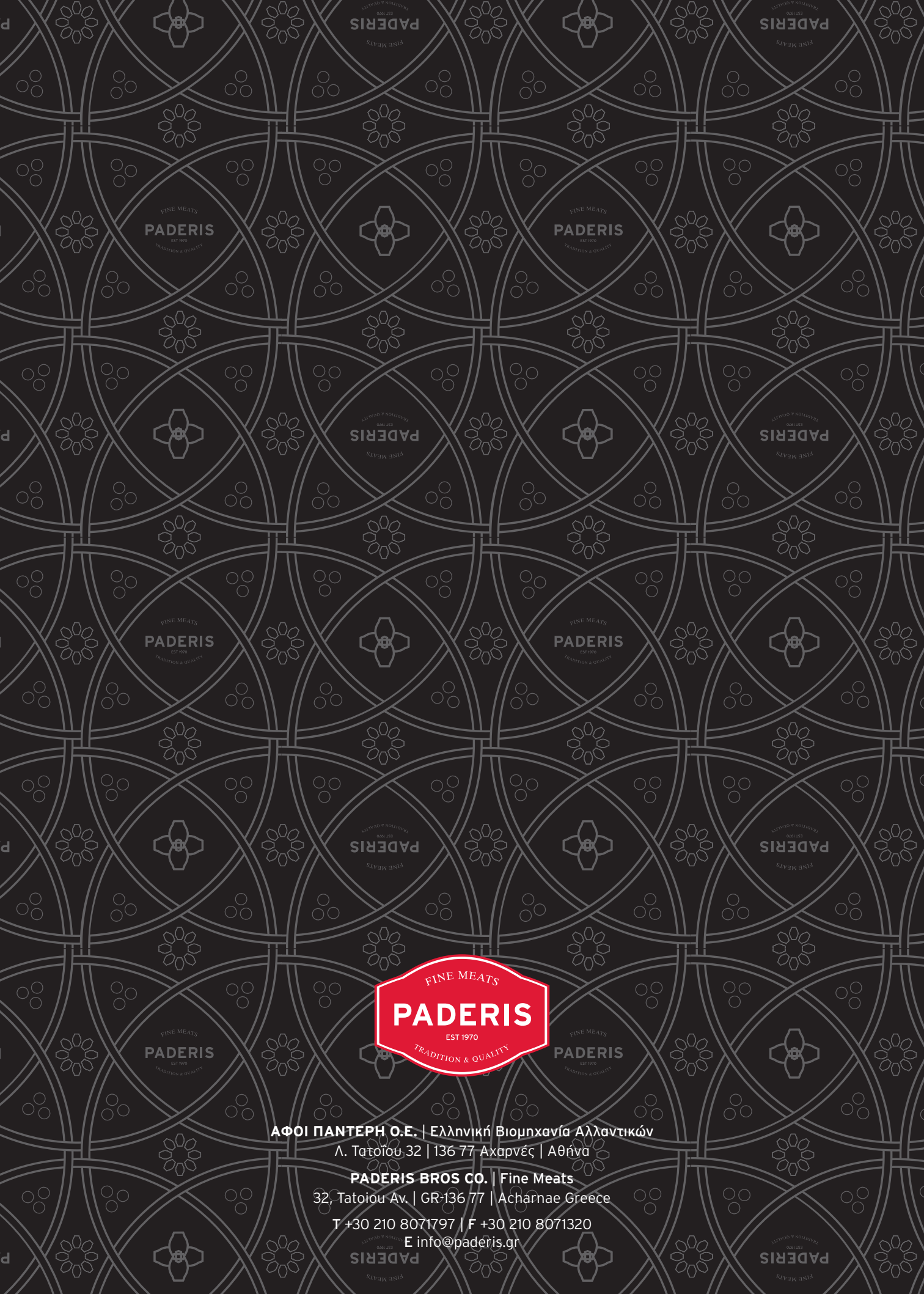
0232

iTQi 2016 Ανώτερης Γεύσης ΒΡΑΒΕΙΟ

ΠΑΠΙΑ - DUCK

| | 400g | 1800g |
|---|---|---|
| Πάπια Καπνιστή ολόκληρη με οστό<br>Smoked Whole Duck bone in | | 0875 |
| Στήθος Πάπιας Καπνιστό με δέρμα<br>Roasted Duck smoked breast skin on | 0232 | |

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