

Best of Italia

VITA EPSILON | 2024

Pasta mia!

Με **70** κωδικούς
ζυμαρικών δεν θα
ξέρετε ποια να
πρωτοδιαλέξετε

Και οι **3** είναι υπέροχες

Πίτσα, Pinsa & Focaccia

Al piatto!

*Τα εμβληματικά και ακαταμάχητα,
ιταλικά τυριά και αλλαντικά είναι εδώ!*

QUIZ

*Η αποκλειστική συνεργασία που
φέρνει γεύση Ιταλίας στις Κυκλάδες*

QUIZ

Μια Ιταλίδα στις Κυκλάδες!

Η αποκλειστική συνεργασία της **Vita Epsilon** με την **Ristoris**, την ταχύτερα ανερχόμενη και υψηλού γοήτρου εταιρεία προϊόντων ξηρού φορτίου της Ιταλίας είναι γεγονός. Η απευθείας σύνδεση του Ιταλικού Βορρά με τις Κυκλάδες αποδεικνύει ότι οι δεσμοί των δύο χωρών δεν περιορίζονται στο ταμπεραμέντο, αλλά επεκτείνονται στη γαστρονομία καθώς οι δύο κουζίνες μοιράζονται πολύ περισσότερα από τα υλικά της Μεσογείου. Όλοι οι κωδικοί παράγονται με καινοτόμες τεχνολογίες επεξεργασίας αποκλειστικά από φρέσκα προϊόντα εποχής που επιλέγονται στο καλύτερο στάδιο της ωριμότητάς τους. Ενδεικτικά θα βρείτε **τομάτες** σε όλες τις μορφές τους -ειδική μνεία αξίζει στην κυριολεκτικά αξεπέραστη **polpa** της Ristoris-, τα αγροτικά προϊόντα της, όπως **αγκινάρες, πιπεριές, μελιτζάνες, πατζάρια, κολοκύθια, κρεμμύδια,**

μανιτάρια και τρούφες, αλλά

και οι **σάλτσες βασιλικού ή πέστο,**

τα ξύδια **balsamico** και δεκάδες άλλοι

κωδικοί που φέρνουν την Ιταλία στις

κουζίνες των Κυκλάδων.



ΚΑΙ ΟΙ 3 ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΡΟΧΕΣ!



Ριζζα, Pinsa ή Focaccia?

Και οι τρεις είναι υπέροχες, αλλά και πολύ διαφορετικές. Όσοι έχουν εμβαθύνει στο θέμα γνωρίζουν ότι κάθε ζύμη έχει τις ιδιαιτερότητές της: Η αυθεντική ζύμη για **pizza Napoletana** είναι λεπτή, μαλακή και ελαφριά. Η **Focaccia** γίνεται με τα ίδια υλικά μεν (αλεύρι σίτου, λάδι, νερό, μαγιά και αλάτι) αλλά με περισσότερη μαγιά, που έχει ως αποτέλεσμα πολύ πιο αφράτη δομή και περισσότερη υγρασία. Η **Pinsa** είναι μια άλλη ιστορία, καθώς παράγεται από ειδικό μείγμα αλεύρων (σίτου, ρυζιού, σόγιας) με αποτέλεσμα να παραμένει τραγανή απέξω αλλά πολύ ελαφριά και αεράτη με έντονη κυψέλωση εντός. Αναζητήστε τις προφημένες fresh frozen!

AL DENTE

Oh Pasta mia!

Ξέρουμε τα μικρά και μεγάλα μυστικά της περίφημης ιταλικής Pasta, και έχουμε την κατάλληλη πρόταση για κάθε χρήση: από long, γεμιστή, fresh frozen, μέχρι τη Rolls Royce του είδους (από σκληρό σιμιγδάλι με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη). Η λίστα των ζυμαρικών μας είναι χωρίς υπερβολή εξαντλητική, με πάνω από 70 κωδικούς, που έχουν επιλεχθεί με κριτήριο την ποιότητα, την τέλεια απόδοση στο πιάτο και το υψηλό value for money. Το αποτέλεσμα είναι ζυμαρικά αρωματικά, ελαστικά, με σωστό πάχος για ομοιόμορφο μαγείρεμα, που παραμένουν al dente, με όμορφο, λαχταριστό χρώμα.

AL PIATTO

Μεταξύ τυριού & αλλαντικού

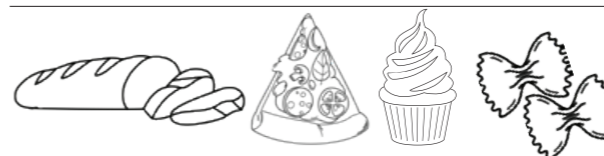
Το πλατό τυριών και αλλαντικών είναι σαν καμβάς ζωγραφικής για τον σεφ που θέλει να ξεχωρίζει. Από τυριά, μπορείτε να ξεκινήσετε με βάση κλασικές επιλογές, όπως **Provolone, Fontina, Taleggio** ή **Asiago** και έπειτα να χτυπήσετε πιο ευαίσθητες χορδές με λίγη μαλακή **Gorgonzola** ή με πολύτιμα κομμάτια από **παλαιωμένο Parmigiano Reggiano**, και ίσως με μερικές μαλακές μπαλίτσες **κανιστής Bufala**. Από αλλαντικά, οι επιλογές είναι επίσης πολλές. Εκ των ων ουκ άνευ, το προσούτο, που θα το βρείτε στη Vita Epsilon σε ποικιλία προελεύσεων και ωριμάνσεων (με πιο εκλεκτό και εξεζητημένο το **προσούτο San Daniele**). Προτείνουμε να συμπληρώσετε με **πανσέτα Affumicata, σαλάμι Μιλάνου, Spianate Piccante**, και φυσικά θα ολοκληρώσετε με την all time classic ιταλική **μορταδέλα**.

Οι συνδυασμοί είναι προφανώς άπειροι, οπότε θα πρέπει να δοκιμάσετε τα ιταλικά τυριά και αλλαντικά της Vita Epsilon και να φτιάξετε τα δικά σας μοναδικά πλάτο!



TRENDING NOW

Πες αλεύρι...



Τα ιταλικά άλευρα που έχει επιλέξει προσεκτικά η Vita Epsilon ξεχωρίζουν όχι μόνο επειδή προέρχονται από τα πιο εκλεκτά σιτηρά, αλλά και γιατί συνδυάζουν την πείρα και την παράδοση σχεδόν ενός αιώνα, με τεχνολογίες αιχμής στην παραγωγή τους. Τα σιτηρά πλένονται σχολαστικά και η προέλευσή τους πιστοποιείται για κάθε παρτίδα παραγωγής. Τα άλευρα που φέρνουμε καλύπτουν μεγάλο εύρος αναγκών για την παραγωγή: άρτου, προϊόντων ζαχαροπλαστικής, πίτσας και φρέσκων ζυμαρικών.





VITA EPSILON
PREMIUM FOODS

Best of Italia

PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ▶ Κλασσικά | Ολικής άλεσης | Χωρίς γλουτένη | AI Bronzo Premium | Φρεσκοκατεψυγμένα

ΡΥΖΙΑ ΙΤΑΛΙΑΣ ▶ Arborio | Carnaroli | Vialone Nano | Μαύρο

ΤΥΡΙΑ ΙΤΑΛΙΑΣ ▶ Mozzarella | Ricotta | Mascarpone Gorgonzola | Parmigiano | Reggiano | Grana Padano Provolone | Pecorino | Fontina | Taleggio

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΙΤΑΛΙΑΣ ▶ Prosciutto (crudo/cotto) | Speck Πανσέτα (affumicata) | Guanciale | Μορταδέλα | Σαλάμια

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ▶ Ροίρα | Κονκασέ | Passata Αποφλοιωμένες ολόκληρες | Λιαστές | Ημίλιαστες | Σάλτσα πίτσας

ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ▶ Μανιτάρια, Τρούφες & Carpaccio τρούφας Αγκινάρες | Μελιτζάνες | Πιπεριές | Κολοκύθια | Πατζάρι Πίκλες | Κάπαρη | Κρεμμύδια

ΣΑΛΤΣΕΣ & DRESSINGS ▶ Λάδια & κρέμες τρούφας Ξύδια & Κρέμες balsamico | Σάλτσες Pesto | Σάλτσες βασιλικού

ΑΛΕΥΡΑ ▶ Γενικής χρήσης 00 | Για χειροποίητη pasta | Για πίτσα Για άνοιγμα πίτσας Spolvero | Semola Rimacinata

ΠΡΟΨΗΜΕΝΕΣ ΒΑΣΕΙΣ ▶ Pizza Napoletana, Pinsa, Focaccia

VITA EPSILON ΑΕ

Κέντρο Διανομών | Παρασκευαστήριο κρεάτων | Food Hall - Εκθετήριο
Μεσσαριά, ΤΚ 84700 Θήρα | Τηλ: 22860 32430

Γραφεία Αττικής

Ηρακλείτου 125 & Παύλου Μπακογιάννη 78, 15238 Χαλάνδρι | Τηλ: 210 6017700
Website: www.vitaepsilon.gr

Let's connect on the social: @vitaepsilon



Τμήμα Πωλήσεων
sales@vitaepsilon.gr

Τμήμα Παραγγελιών
customerservice@vitaepsilon.gr

Coffee Service Dpt
service@vitaepsilon.gr

Δευτέρα - Σάββατο 7:00-15:30 | Τηλ: 22860 32430

