



ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ
ΤΕΛΟΣ
Ταχ. Γραφείο
Θήρας
Αριθμός Άδειας
31



VITA EPSILON NEWS

PREMIUM FOODS

Μονόλιθος (είσοδος αεροδρομίου), Σαντορίνη, τηλ. 22860 32430, φαξ. 22860 32930, e-mail: info@vitaepsilon.gr, www.vitaepsilon.gr

Περιοδική Ενημερωτική Έκδοση της VITA EPSILON Ε.Π.Ε.

Τεύχος 3, ΜΑΡΤΙΟΣ 2012

Μεταξύ μας...

Αγαπητοί φίλοι
και συνεργάτες

Η VITA EPSILON διανύει ήδη τον πέμπτο χρόνο της παρουσίας της στη μαζική εστίαση των νότιων Κυκλάδων, διευρύνοντας κάθε χρόνο τον κατάλογο των προϊόντων της και των συνεργαζόμενων επιχειρήσεων. Φέτος ξεκινάμε ακόμα πιο δυναμικά, παρά τις αντίξοες συνθήκες που η γενικότερη οικονομική κατάσταση της χώρας δημιουργεί. Ξεκινάμε με περισσότερα προϊόντα, πάντα με τη σφραγίδα ποιότητας της VITA EPSILON.

Εγκαινιάζουμε επίσης το FOOD MARKET, το οποίο θα είναι ανοιχτό και για τους πελάτες της λιανικής, με προϊόντα υψηλής ποιότητας και ανταγωνιστικής τιμής. Ευχαριστούμε από καρδιάς όλους τους συνεργάτες μας για την εμπιστοσύνη που μας δείχνουν όλα αυτά τα χρόνια και ευχόμαστε σε όλους μια δυνατή και παραγωγική τουριστική περίοδο!

Φιλικά,
Στράτος Βυζαντινός

Σαντορίνη: κορυφαίος γαστρονομικός προορισμός!

Η Σαντορίνη έχει τη δική της μοναδική γεύση. Ας την προσφέρουμε και φέτος απλόχερα στους επισκέπτες μας. Τα τελευταία χρόνια η Σαντορίνη, καταξιωμένη ήδη ως παγκόσμιος τουριστικός προορισμός, εξελίσσεται και σε σπουδαίο γαστρονομικό προορισμό, χάρη στις προσπάθειες τοπικών επιχειρηματιών της μαζικής εστίασης, αλλά και φορέων όπως η τοπική αυτοδιοίκηση. Γαστρονομία σημαίνει καλό φαγητό! Σημαίνει ιδιαίτερο φαγητό. Φαγητό που διακρίνεται για τις επιλεγμένες ποιοτικές πρώτες ύλες του, αλλά και τις συνταγές του. Προϊόν της δημιουργικής, αλλά και της παραδοσιακής κουζίνας. Δεν σημαίνει απαραίτητα ακριβό φαγητό, αλλά σε κάθε έκφρασή της η γαστρονομία αναδεικνύεται ως ο καλύτερος πρεσβευτής κάθε τουριστικού προορισμού. Ο αριθμός των τουριστών που έχει ως κίνητρο τη γαστρονομική εξερεύνηση αυξάνει διαρκώς. Ήδη ξεπερνά το 40% το ποσοστό των τουριστών που θεωρεί το



φαγητό βασικό κριτήριο για την επιλογή ενός τουριστικού προορισμού. Η Σαντορίνη διαθέτει ανάμεσα στα άλλα χαρίσματά της μια ισχυρή γαστρονομική ταυτότητα χάρη στα ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα της, όπως η φάβα, το τοματάκι, η κάπαρη, το χλωρό τυρί και τα μοναδικά κρασιά της. Το ηφαιστειώδες άνυδρο έδαφος και οι

κλιματολογικές συνθήκες εξασφαλίζουν ιδιαίτερη γεύση σε κάθε καλλιέργεια του νησιού. Σημαντικό ρόλο παίζουν και τα πολύ καλά εστιατόρια που απευθύνονται σε όλα τα βαλάντια. Η VITA EPSILON, αναγνωρίζοντας τη σπουδαιότητα της τοπικής γαστρονομίας

έχει συμπεριλάβει στον μακρύ κατάλογο των προϊόντων που διαθέτει και τοπικά προϊόντα, όπως η φάβα. «Επιθυμία μας», δηλώνει ο κ. Στράτος Βυζαντινός, εκπρόσωπος της VE, «είναι να συμβάλλουμε και εμείς, με την ποιότητα των προϊόντων που προσφέρουμε στη μαζική εστίαση, στην ανάδειξη του νησιού μας ως απόλυτου γαστρονομικού προορισμού».

Τα προϊόντα μας

Με ένα νέο ενισχυμένο κατάλογο προϊόντων εγκαινιάζει τη φετινή περίοδο η VITA EPSILON.

Τις "νέες αφίξεις" που ήλθαν να πλαισιώσουν την πλούσια γκάμα των προϊόντων της επέλεξε, με αυστηρά κριτήρια, το τμήμα έρευνας και ποιοτικού ελέγχου της εταιρίας. Μεταξύ των νέων αφίξεων περιλαμβάνονται προϊόντα στις κατηγορίες των νωπών και κατεψυγμένων κρεάτων, των λαχανικών και των ιχθυηρών, καθώς και νέοι κωδικοί στα αλλαντικά, τυροκομικά και Delicatessen. Τα προϊόντα HO.RE.CA. της εταιρίας απευθύνονται σε ξενοδοχεία με πρωινό και επαγγελματική κουζίνα, σε εστιατόρια με ελληνική και διεθνή κουζίνα και σε καφέ - μπαρ. Καλύπτουν όλες τις ανάγκες, καθώς περιλαμβάνουν όλες τις κατηγορίες, όπως: κρέατα, ψάρια, λαχανικά, αλλαντικά, τυριά, ζύμες, καφέδες, γλυκά. Προϊόντα ελληνικά παραδοσιακά, γκουρμέ

ελληνικά, όπως το αυγοτάραχο, αλλά και εισαγόμενα γκουρμέ τρόφιμα για τη διεθνή κουζίνα.

Η VITA EPSILON διαθέτει επίσης και μια πλήρη γκάμα ασφαλών πιστοποιημένων τροφίμων, χωρίς γλουτένη, όπως μπισκότα, κέικ, κρουασάν, ψωμί, ζυμαρικά κ.ά. Τα προϊόντα διατίθενται σε διάφορες συσκευασίες, οι οποίες εξυπηρετούν τις ανάγκες κάθε είδους επιχείρησης, αλλά και τη λιανική πώληση από το κατάστημα της εταιρίας στην είσοδο του αεροδρομίου.



Εγκαταστάσεις VITA EPSILON

επισκεφθείτε για να πεισθείτε!

Η VITA EPSILON αναγνωρίζοντας τη σπουδαιότητα της άψογης και ασφαλούς «φιλοξενίας» των προϊόντων που υποδέχεται στις εγκαταστάσεις της μέχρι την παράδοσή τους στους πελάτες, επένδυσε σε υποδομή και τεχνογνωσία στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της (στην είσοδο του Αεροδρομίου Σαντορίνης), δημιουργώντας ειδικούς χώρους για τα προϊόντα που απαιτούν συντήρηση, ψύξη και κατάψυξη. Στρατηγικός στόχος της εταιρίας είναι η διατήρηση της υψηλής ποιότητας των προϊόντων που εμπορεύεται, η διατήρηση της φρεσκάδας τους και η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας.



Η εταιρία εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP). Όλα τα προϊόντα διατηρούνται σε ξεχωριστούς χώρους ανάλογα με το είδος και την κατηγορία τους (κρέατα, ψάρια, τυροκομικά, λαχανικά κ.λπ.). Οι ψυκτικοί χώροι διατηρούν τα προϊόντα στην ιδανική θερμοκρασία από την παραλαβή μέχρι και την παράδοσή τους, θερμοκρασία η οποία παρακολουθείται

ηλεκτρονικά και καταγράφεται διαρκώς. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η αλυσίδα ψύξης διατηρείται όχι μόνο στις απόλυτα προστατευμένες εγκαταστάσεις της VITA EPSILON, αλλά και κατά την μεταφορά στα σημεία παράδοσης των πελατών, χάρη στα τέσσερα (4) πλήρως εξοπλισμένα ιδιόκτητα φορτηγά-ψυγεία της εταιρίας. Η VITA EPSILON διαθέτει ειδικό χώρο στις εγκαταστάσεις της, το FOOD MARKET, το οποίο λειτουργεί ως εκθετήριο, για άμεση επαφή των επαγγελματιών με τα προϊόντα. Το FOOD MARKET μπορούν να το επισκεφθούν και ιδιώτες για τις αγορές τους για μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων. Είναι εύκολα προσβάσιμο και με δυνατότητα parking. Οι υπεύθυνοι της εταιρείας θα ενημερώσουν τον επαγγελματία για όλες τις κατηγορίες τροφίμων και θα εξυπηρετήσουν τον πελάτη λιανικής στις αγορές του.

Το ελαιόλαδο «πρεσβευτής» της Ελλάδας

Το ελαιόλαδο μπορεί και οφείλει να παίξει το ρόλο του «πρεσβευτή» της Ελλάδας στις διεθνείς αγορές, μέσω των εκατομμυρίων τουριστών που επισκέπτονται κάθε χρόνο τη χώρας μας. Την θέση αυτή υποστήριξαν τόσο οι εισηγητές, όσο και οι σύνεδροι οι οποίοι παρακολούθησαν την ημερίδα «Ελαιόλαδο και Τουρισμός», που πραγματοποιήθηκε στη Σαντορίνη το Σάββατο 1 Οκτωβρίου 2011. Την ημερίδα διοργάνωσε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (ΣΕΒΙΤΕΛ) στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος προώθησης του ελαιολάδου ΚΟΤΙΝΟΣ II και ως χώρο επέλεξε τον εκθεσιακό χώρο της VITA EPSILON. Εισηγητές ήταν οι κ.κ. Γιώργος Οικονόμου, γενικός διευθυντής ΣΕΒΙΤΕΛ, Απόστολος Δουζένης, τυποποιητής ελαιολάδου και ο Εκπρόσωπος της VITA EPSILON Στράτος Βυζαντινός. Την εκδήλωση παρακολούθησαν εκπρόσωποι της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου,



επιχειρηματίες της μαζικής εστίασης του νησιού, έμποροι, ξενοδόχοι, σεφ σημαντικών εστιατορίων του νησιού και δημοσιογράφοι. Ο Κος Οικονόμου αναφέρθηκε στη σημασία του ελαιολάδου στην εθνική οικονομία, στη σχέση του ελαιολάδου με τη μεσογειακή διατροφή και στη διαθρεπτική του αξία, παράλληλα με τα πλεονεκτήματα της χρήσης του στη μαζική εστίαση. Ο Κος Δουζένης, παρουσίασε τις ποιοτικές κατηγορίες του ελαιολάδου, υπογραμμίζοντας ότι η τυποποίηση του ελαιολάδου αποτελεί κύριο παράγοντα εξασφάλισης των καταναλωτών για την ασφάλεια, τη γνησιότητα και την ποιότητα του προϊόντος. Ο Κος Βυζαντινός αναφέρθηκε στη μεγάλη ευθύνη των προμηθευτών της μαζικής εστίασης να επιλέγουν και να προωθούν στα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία μόνο προϊόντα κορυφαίας ποιότητας, όπως το επώνυμο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. «Στα καταστήματα μαζικής εστίασης, gourmet ή παραδοσιακά», τόνισε, «γίνεται η πρώτη επαφή των τουριστών με τη γαστρονομία της χώρας μας».

Προϊόντα ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ. στις νότιες Κυκλάδες σε σίγουρα χέρια!

Γαστρονομία σημαίνει καλό φαγητό, δηλαδή υγιεινό και γευστικό φαγητό. Το υγιεινό και γευστικό φαγητό ήταν πάντοτε συνδεδεμένο με την ποιότητα της πρώτης ύλης. Γι' αυτό και οι επαγγελματίες της εστίασης που ενδιαφέρονται να διατηρήσουν και να αυξήσουν την πελατεία τους θα πρέπει να επιλέγουν με προσοχή τα προϊόντα τους. Η επιλογή του προμηθευτή θα πρέπει να στηρίζεται σε ορισμένες προδιαγραφές, όπως η ποιότητα των προϊόντων που προσφέρει, οι συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής κατά την αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων αυτών, η ποικιλία στα προσφερόμενα είδη και τις συσκευασίες, η αμεσότητα στην παράδοση και φυσικά η σχέση τιμής – ποιότητας. Η VITA EPSILON πληροί όλες αυτές τις προϋποθέσεις, και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις και των πιο «ψαγμένων» επαγγελματιών. Αναζητά διαρκώς τα καλύτερα προϊόντα, ενημερώνεται για τις νέες τάσεις στη μαζική εστίαση και βρίσκεται διαρκώς στο πλευρό των πελατών της, υποστηρίζοντας το έργο τους.



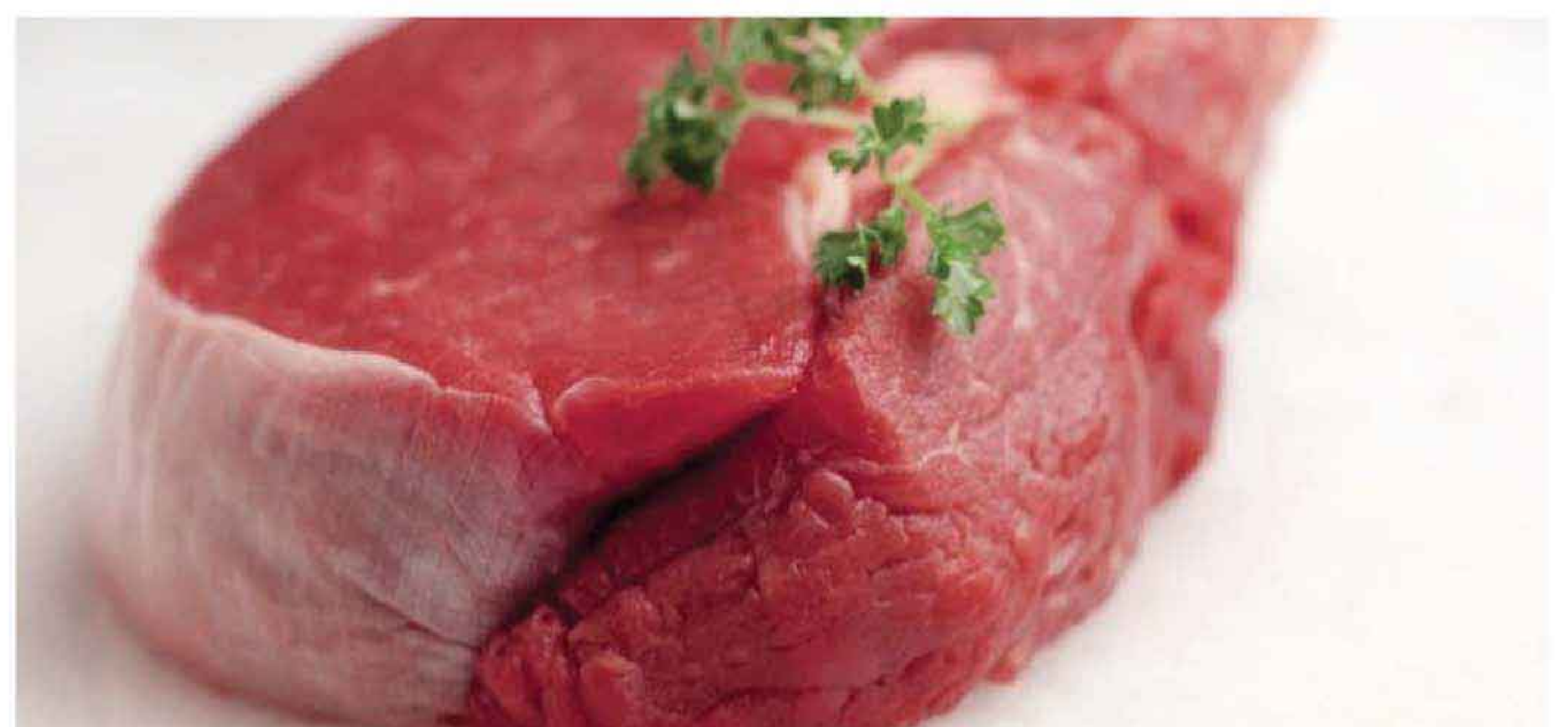
άλλαντον προϊόντα **bellissimo**
παραδοσιακές γεύσεις
Παραδοσιακές γεύσεις με σύγχρονη άποψη

Η εταιρία ΑΛΛΑΝΤΟΝ – ΒΕΛΛΙΣΣΙΜΟ, η οποία διανύει ήδη το δεύτερο μισό αιώνα της ζωής της, έχει πετύχει έναν άψογο συνδυασμό του παραδοσιακού με το σύγχρονο: παράγει τα προϊόντα της χρησιμοποιώντας σύγχρονες μεθόδους παραγωγής με βάση παραδοσιακές συνταγές. Ο κατάλογος των προϊόντων της εταιρίας περιλαμβάνει αλλαντικά και προϊόντα επεξεργασίας κρέατος (Παραδοσιακά Λουκάνικα, Εκλεκτό Μπέικον, Καπνιστή Γαλοπούλα κ.λπ.), με ιδιαίτερες γεύσεις και υψηλή διατροφική αξία. Τα προϊόντα παράγονται στο υπερσύγχρονο εργοστάσιο της εταιρίας, στο Μαρκόπουλο Αττικής, με ιδιαίτερη προσοχή και φροντίδα, σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής. Την παραγωγή απολύτως ασφαλών και υγιεινών προϊόντων διασφαλίζει, μεταξύ άλλων, η πιστοποίηση κατά HACCP, ISO, καθώς και η εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας. Η VITA EPSILON επέλεξε ως συνεργάτη της την ΑΛΛΑΝΤΟΝ – ΒΕΛΛΙΣΣΙΜΟ τόσο για τις ιδιαίτερες γεύσεις των προϊόντων της, όσο και για τη σιγουριά που προσφέρουν οι ασφαλείς μέθοδοι παραγωγής τους.



Κρέατα νωπά πιστοποιημένα

Το κρέας είναι απαραίτητο συστατικό μιας ισορροπημένης διατροφής. Αποτελεί βασική πηγή πρωτεϊνών για τον οργανισμό, αλλά ταυτόχρονα προσφέρει και μια μεγάλη ποικιλία γεύσεων ανάλογα με το είδος του κρέατος, την ποικιλία του ζώου, το τεμάχιο και τον τρόπο παρασκευής του. Είναι όμως παράλληλα και ένα προϊόν ευπαθές, το οποίο απαιτεί αυστηρές συνθήκες εκτροφής και σφαγής του ζώου, καθώς και ειδικές τεχνικές συντήρησης, συσκευασίας και διανομής.



Ιδιαίτερα όταν πρόκειται για τη μαζική εστίαση, τότε η ευθύνη του προμηθευτή πολλαπλασιάζεται και η τήρηση των κανόνων ασφάλειας και υγιεινής, σε όλα τα στάδια διαχείρισης του ζώου, σφαγής και εμπορίας, είναι επιβεβλημένη για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας. Η VITA EPSILON σε συνεργασία με μία από τις μεγαλύτερες εισαγωγικές εταιρείες στην Ελλάδα, την Dimitriou Bros, προσφέρει για δεύτερη συνεχή χρονιά στην αγορά της Σαντορίνης μοσχάρια Γαλλίας, ανώτερης διατροφικής αξίας, τα οποία εκτρέφονται με παραδοσιακό τρόπο και χοιρινά Ολλανδίας από επιλεγμένα σφαγεία, τα οποία διαθέτουν όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά της ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

Καφές: η Σαντορίνη επιλέγει Douwe Egberts

Ο καινοτόμος Γαλλικός καφές Douwe Egberts, βρήκε ήδη τη θέση του στην αγορά της Σαντορίνης, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, χάρη στην εκλεκτή γεύση, το άρωμά του και την υποστήριξή του σε τεχνογνωσία από τη VITA EPSILON. Σήμερα η εταιρία έχει εμπλουτίσει το «καλάθι των ροφημάτων» της με εκλεκτά χαρμάνια καφέ espresso Douwe Egberts & Piazza Doro, τα οποία προωθεί σε επιλεγμένα σημεία. Η Sara Lee, είναι από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής καφέ. Με παρουσία σε περισσότερες από 100 χώρες, εκατομμύρια άνθρωποι απολαμβάνουν κάθε μέρα τον καφέ της με τις μάρκες Douwe Egberts, Piazza Doro, Marcilla, Maison Du Café, τον Ελληνικό καφέ Bravo και το τσάι Picwick. Η VITA EPSILON, σε συνεργασία με τη SARA LEE, είναι σε θέση να καλύψει τις ανάγκες των Νότιων Κυκλάδων σε ροφήματα, εξοπλισμό και τεχνογνωσία. «Το πάθος μας για ποιοτικό καφέ», δηλώνει ο εκπρόσωπος της εταιρίας Στράτος Βυζαντινός, «μας έχει δώσει την δυνατότητα να



χτίσουμε μακροχρόνιες συνεργασίες σε όλους τους τομείς του απαιτητικού χώρου της μαζικής εστίασης στη Σαντορίνη». Η Καινοτομία, η Ποιότητα, η Αξιοπιστία και ο Σεβασμός στον Καταναλωτή είναι βασικές αρχές, τόσο της SARA LEE όσο και της VITA EPSILON και με αυτές πορεύονται εδώ και πολλά χρόνια. Ο καταναλωτής, ο οποίος είναι ο πιο αυστηρός κριτής, έχει ήδη δημιουργήσει σχέση εμπιστοσύνης με τα προϊόντα της SARA LEE. Αποστολή της SARA LEE, τονίζει ο κος Βυζαντινός, «είναι να μας εκπλήσσει ευχάριστα και το έχει καταφέρει. Το όραμά της είναι να γίνει η πρώτη επιλογή των καταναλωτών και των πελατών σε όλο τον κόσμο, συνδυάζοντας καινοτόμες ιδέες, συνεχή βελτίωση και ανθρώπους που κάνουν τα πράγματα να συμβούν. Το φετινό δώρο της Vita Epsilon για τα νησιά των Νότιων Κυκλάδων θα είναι ο γκουρμέ espresso Piazza Doro που θα αξίζει να γίνει σημείο αναφοράς για κάθε ψαγμένο επαγγελματία.



Μοσχάρι Black Angus: το καλύτερο!



Το μοσχάρι είναι αναμφισβήτητα μια εκλεκτή τροφή. Οι ειδικοί, επιστήμονες αλλά και σεφ, συμφωνούν ότι τα βοοειδή Black Angus, ζώα ελεύθερας βοσκής, που δεν εκτρέφονται με ορμόνες ταχείας ανάπτυξης, μεγαλώνουν σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και παρακολουθούνται καθημερινά από εξειδικευμένο προσωπικό μέσω μικροσίπ, προσφέρουν το καλύτερο μοσχάρι κρέας. Είναι κρέας υψηλής ποιότητας, βιολογικό, καθαρό από ορμόνες και αναβολικά, πλούσιο σε κρεατίνη, πρωτεΐνες, βιταμίνη Β, σίδηρο, φώσφορο, κ.ά. Η VITA EPSILON εισάγει νωπά μοσχάρια Black Angus από τα καλύτερα σφαγεία των Η.Π.Α. και Αυστραλίας. Η σφραγίδα Black Angus αποτελεί εγγύηση για τους χιλιάδες τουρίστες που έρχονται από το εξωτερικό.

Νωπά πουλερικά με σφραγίδα και υπογραφή

Το κοτόπουλο είναι μια ελαφριά και υγιεινή τροφή. Το κρέας του είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, σίδηρο και βιταμίνη Β. Ο παγκόσμιος πληθυσμός των πουλερικών ανέρχεται στα 24 δις κοτόπουλα. Δηλαδή αναλογούν σε κάθε έναν από μας περίπου 4 κοτόπουλα, γεγονός που αποδεικνύει τη σπουδαιότητα των πουλερικών στη διατροφή του ανθρώπου. Η Ελλάδα είναι αυτάρκης στην παραγωγή πουλερικών. Ο τρόπος εκτροφής το κοτόπουλου είναι καθοριστικός για την ποιότητα του κρέατος. Τα κοτόπουλα ΒΛΑΤΑΚΗΣ, τα οποία διαθέτει η VITA EPSILON, εκτρέφονται σε σύγχρονα εγκεκριμένα πτηνοτροφεία κλειστού τύπου, με κλιματισμό και υποδειγματική καθαριότητα. Ακολουθούν μια πλήρη και ισορροπημένη διατροφή, με τροφές φυτικής προέλευσης, με την οποία επιτυγχάνεται η επιθυμητή πάχυνση. Η καλή υγεία των πουλερικών εξασφαλίζεται με την παρακολούθησή τους από κτηνιάτρους, οι οποίοι υπογράφουν και το ειδικό πιστοποιητικό σφαγής.



Ψάρια νωπά 30gr την ημέρα αρκούν!

Τα ψάρια αποτελούν διαχρονικά σημαντικό κεφάλαιο της ελληνικής κουζίνας. Εύπεπτα και πλούσια σε φώσφορο, ιώδιο, μαγνήσιο, σίδηρο, κοβάλτιο και χαλκό είναι ιδανικά για όσους επιλέγουν μια υγιεινή διατροφή. Η μεγάλη δε ποικιλία ψαριών που βρίσκουμε σε θάλασσες, λίμνες και ποταμούς ικανοποιεί όλες τις γευστικές απαιτήσεις. Ψητά, τηγανητά, μαγειρευτά, φιλεταρισμένα με σκόρδο, ξύδι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δίνουν στον οργανισμό τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά και πολύ λίγες θερμίδες. Ο μικρός αριθμός θερμίδων που έχουν τα ψάρια τα αναδεικνύει σε ένα πολύ καλό σύμμαχο για όσους κάνουν δίαιτα. Τα ψάρια αποτελούν επίσης αγαπημένο προϊόν για τους σεφ γιατί τους επιτρέπει να αναδείξουν την τέχνη τους, προσφέροντας ένα πιάτο εύγευστο και υγιεινό. Η VITA EPSILON προσφέρει όλο το χρόνο επιλεγμένα, ολόφρεσκα νωπά ψαρικά. Ο πιστοποιημένος Σολωμός Freedom Food αποτελεί για τους Chef βασική επιλογή χάρη στην υψηλή ποιότητα και την εγγυημένη γεύση του. Ο σολωμός, όπως και όλη η κατηγορία των λιπαρών ψαριών, περιέχουν τα Ωμέγα-3 λιπαρά οξέα, που σύμφωνα με ιατρικές έρευνες επιδρούν ευεργετικά στο καρδιαγγειακό σύστημα, μειώνοντας την αρτηριακή πίεση και τον κίνδυνο για απόφραξη των αρτηριών. Σήμερα επικρατεί η άποψη πως αν τρώγαμε καθημερινά 30 γραμμάρια ψάρι, το ποσοστό των καρδιοπαθειών θα είχε μειωθεί στο μισό!



Θαλασσινά κατεψυγμένα Πιο φρέσκα και από τα φρέσκα

Τα θαλασσινά, όταν καταψύχονται αμέσως μετά την αλίευσή τους και με τον σωστό τρόπο, είναι εφάμιλλα των φρέσκων σε γεύση και θρεπτική αξία. Η VITA EPSILON προσφέρει στους πελάτες της υψηλής ποιότητας καταψυγμένα θαλασσινά, συνεργαζόμενη για 5η συνεχή χρονιά, με μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες στην Ευρώπη, την Vassiliou Trofinko. Η κατάψυξη είναι η πιο ολοκληρωμένη φυσική συντήρηση των τροφίμων, καθώς «παγώνει» τη διαδικασία αλλοίωσης που φυσιολογικά ακολουθεί ένα φρέσκο προϊόν. Η διαφορά μεταξύ φρεσκοκατεψυγμένου και κατεψυγμένου είναι ο χρόνος που μεσολαβεί μεταξύ της αλίευσης και της κατάψυξης του αλιεύματος. Τα προϊόντα που διαθέτει η VITA EPSILON καταψύχονται στους $-40^{\circ} / 50^{\circ} \text{C}$ σε ειδικά διαμορφωμένα πλοία – εργοστάσια αμέσως μετά την αλίευσή τους, αφού πλυθούν, καθαρισθούν, γίνει χρήση επίπαγου και συσκευασθούν αεροστεγώς. Με τον τρόπο αυτό τα θαλασσινά διατηρούν όλα τα θρεπτικά συστατικά τους. Η αλίευση τους πραγματοποιείται μέσω υπερσύγχρονων αλιευτικών σκαφών, τα οποία διαθέτουν ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας, γεγονός που εξασφαλίζει την άμεση κατάψυξη τους σε ελάχιστο χρονικό διάστημα (ακόμη και σε δευτερόλεπτα) από τη στιγμή που αλιεύονται. Η πλούσια διατροφική αξία των θαλασσινών, φρέσκων και φρεσκοκατεψυγμένων, οφείλεται στην υψηλή (18-25%) περιεκτικότητα πρωτεϊνών μεγάλης βιολογικής σημασίας, στα πλούσια πολυακόρεστα λίπη, βιταμίνες (A, B, E, D και K), και ανόργανα άλατα όπως το ασβέστιο, το νάτριο, το κάλιο, ο φώσφορος, ο χαλκός, ο σίδηρος, το μαγνήσιο και το ιώδιο.



Ελληνικά τυριά: ιστορία αιώνων



Η Ελλάδα είναι μια χώρα με παράδοση στην τυροκομία. Η τέχνη της τυροκομίας, σύμφωνα με τη μυθολογία, δόθηκε ως δώρο στους ανθρώπους από τους θεούς του Ολύμπου. Δώρο των θεών ή της ευλογημένης ελληνικής φύσης τα τυριά κατέχουν δεσπόζουσα θέση στην ελληνική γαστρονομία. Τυριά από πρόβειο, κατσικίσιο ή αιγοπρόβειο γάλα, αλλά και από αγελαδινό, προσφέρουν μοναδικές γευστικές απολαύσεις σε μικρούς και μεγάλους. Τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά, σχεδόν στο σύνολό τους, παρασκευάζονται από γάλα ζώων ελεύθερης βόσκησης,

σε περιοχές όπου δεν χρησιμοποιούνται λιπάσματα, εντομοκτόνα και άλλα επιβαρυντικά για τα ζώα και το περιβάλλον στοιχεία. Ως εκ τούτου μπορούν να θεωρηθούν βιολογικά προϊόντα. Ένας μεγάλος αριθμός ελληνικών τυριών (20) έχουν αναγνωρισθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), χάρη στα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Τα περισσότερα από αυτά παράγονται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος. Η Vita Epsilon διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία ελληνικών τυριών που προέρχονται από επιλεγμένους Έλληνες παραγωγούς από νησιά (Νάξο, Ίο, Σύρο, Λήμνο, Μυτιλήνη, Κρήτη) και την ηπειρωτική Ελλάδα (Αμφιλοχία και άλλες περιοχές). Τα Π.Ο.Π. τυριά της Ελλάδος: Φέτα, Φορμαέλλα Αράχοβας, Γαλοτύρι, Γραβιέρα Κρήτης, Γραβιέρα Νάξου, Καλαθάκι Λήμνου, Κασέρι, Κατίκι Δομοκού, Κεφαλογραβιέρα, Κοπανιστή, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Μανούρι, Μετσοβόνη, San Μιχάλη, Ξυνομυζήθρα Κρήτης.

Προϊόντα Delicatessen: για κάθε κουζίνα!

Τα προϊόντα Delicatessen ξεχωρίζουν για την ιδιαίτερη γεύση τους, τον τρόπο παρασκευής τους, τα σπάνια υλικά τους και απευθύνονται σε καταναλωτές που αναζητούν κάτι μοναδικό. Για πολλά

εστιατόρια είναι η βασική επιλογή τους. Είναι τα προϊόντα που μπορεί να βρει κανείς σε λίγα καταστήματα και έχουν το φανατικό κοινό τους. Από το «καλάθι» της VITA EPSILON δεν θα μπορούσαν να λείπουν τα προϊόντα delicatessen. Σε

συνεργασία με την εταιρεία Eletro, η οποία είναι καταξιωμένη εταιρεία στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας στην



Ελλάδα, οι επαγγελματίες των Νοτίων Κυκλάδων θα βρουν στα ράφια της VITA EPSILON προϊόντα των γνωστών εταιρειών Hugli και Greci, καθώς και άλλων καταξιωμένων

εταιριών. Η Eletro είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος 14 μεγαλύτερων οίκων τροφίμων της Ευρώπης (Hugli, Greci, Meiko, Colona, Delverde, Il Pastaiolo de Paese, Farand, Fattorie Giacobazzi, Sabatino Tartufi, Rico Cusard, κ.ά.), σε

προϊόντα όπως ζωμούς, σάλτσες, ιταλικές σπεσιαλιτέ, φρέσκα και αποξηραμένα ζυμαρικά, μαγιονέζα, ρύζι, επιδόρπια φρούτων, σαλάτες κ.ά.

Γαλλικά Κρουασάν & Αρτοσκευάσματα

από την **Delifrance**

Η καταγωγή του κρουασάν διχάζει τους ιστορικούς της γεύσης. Γαλλικές, αυστριακές ή τσέχικες είναι οι ρίζες του; Όποια κι αν είναι ωστόσο η καταγωγή του, είναι βέβαιο ότι ο κόσμος το γνώρισε μέσω της γαλλικής

κουζίνας που ξέρει να επιλέγει τις ντελικάτες γεύσεις. Το κρουασάν αποτελεί τη «ναυαρχίδα» της γαλλικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η εξέλιξη της τεχνολογίας και η δυνατότητα παρασκευής κατεψυγμένων, με άψητη ζύμη κρουασάν, που φρεσκοψήνονται σε λίγα λεπτά και δεν χάνουν τίποτα από τη γεύση και την μυρωδιά τους, πρόσφερε στη μαζική εστίαση έναν ακόμα γευστικό σύμμαχο. Δοκιμάστε σήμερα τα φημισμένα παραδοσιακά γαλλικά κρουασάν! Παρασκευάζονται από επιλεγμένες πρώτες ύλες από την κορυφαία εταιρία γαλλικών κρουασάν και αρτοσκευασμάτων Delifrance και είναι διαθέσιμα στην αγορά του Νοτίου Αιγαίου από τη VITA EPSILON. Εκτός από τα κρουασάν, η VITA EPSILON σας προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων της Delifrance, όπως Γαλλική μπακέτα, ψωμάκια με προζύμι κ.ά.



Ολόφρεσκα λαχανικά

Τα λαχανικά αποτελούν βασικό συστατικό της μεσογειακής διατροφής. Είναι από τις πιο πλούσιες τροφές για τον ανθρώπινο οργανισμό καθώς αποτελούν ανεξάντλητη

πηγή βιταμινών, μετάλλων και ιχνοστοιχείων. Δεν λείπουν

από κανένα πλήρες γεύμα. Συνοδεύουν υπέροχα τα κρέατα, τα ψάρια, τα αλλαντικά και τα τυριά. Καταναλώνονται όμως και μόνα τους κυρίως ως σαλάτες, μαγειρευτά, αλλά και ψητά. Παρά το γεγονός ότι η παραγωγή τους είναι εποχιακή, τα θερμοκήπια έχουν φροντίσει να μας εξασφαλίσουν επάρκεια όλων των ειδών, όλο το χρόνο.

Τα πλεονεκτήματά τους πολλά, γι αυτό και η VITA EPSILON σας τα φέρνει στο πιάτο! Όλα τα λαχανικά που προμηθεύει



η VITA EPSILON προέρχονται από πιστοποιημένες καλλιέργειες, στις οποίες ακολουθούνται μέθοδοι ολοκληρωμένης διαχείρισης, και ελέγχονται καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας. Κόβονται, πλένονται και συσκευάζονται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους επεξεργασίας, για να διατηρείται η φρεσκάδα, η ποιότητα και η υψηλή θρεπτική τους αξία. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από

μεμονωμένα λαχανικά πλυμένα και κομμένα ή ανάμεικτες σαλάτες, έτοιμες για κατανάλωση. Τα λαχανικά μας σας βοηθούν να εξοικονομήσετε και χρόνο, αφού θα τα

πάρτε έτοιμα για χρήση, και χρήματα, αφού δεν θα έχετε καθόλου φύρα.

Η νέα τουριστική περίοδος προ των πυλών

Το 2012 είναι μια χρονιά - πρόκληση. Μια χρονιά καθοριστική. Για τον τουρισμό και όχι μόνο. Ο Δαρβίνος είχε πει: «Από όλα τα έμβια όντα που υπάρχουν στη γη, εκείνα που θα επιβιώσουν δεν θα είναι τα δυνατότερα ... αλλά αυτά που θα μπορούν να προσαρμόζονται ευκολότερα στις αλλαγές». Ευελιξία λοιπόν είναι η λέξη κλειδί και μας αφορά όλους. Τουλάχιστον όσους από μας θέλουμε να αγωνιστούμε. Όσους από μας βλέπουν στην κρίση την ευκαιρία. Μυστικοί κώδικες για την έξοδο από την κρίση δεν υπάρχουν. Ο καθένας από μας θα δώσει το δικό του αγώνα, με «όπλα» την προσωπικότητα, τη δύναμη και τους στόχους του. Όλοι εμείς στη VITA EPSILON πιστεύουμε ότι η Σαντορίνη θα βγει νικήτρια από αυτή τη μάχη με τις αντίξοες οικονομικές συνθήκες. Και στη νίκη αυτή θα συμβάλλουμε όλοι μας!



Οδηγίες προς ...ναυτιλλομένους

Το περιβάλλον στο οποίο καλούνται να δραστηριοποιηθούν οι επιχειρήσεις εστίασης είναι κατά βάση «εχθρικό».

Οποσδήποτε οι επιλογές κάθε επιχειρηματία προκειμένου να ανταποκριθεί η επιχείρησή του στο νέο δυσμενές περιβάλλον είναι προσωπικές. Ας δούμε όμως μερικές προτάσεις, οι οποίες μπορούν να λειτουργήσουν ως γενικοί κανόνες για ανάπτυξη και - γιατί όχι - υψηλή κερδοφορία:

- * Υιοθέτηση των Happy Hour, με μειωμένες αισθητά τις τιμές των ποτών και ίσως ορισμένων πιάτων.
- * Μείωση των ποσοτήτων αγαθών που διατηρείτε ως «αποθήκη» στην επιχείρησή σας, ώστε να μην υπάρχουν απώλειες λόγω χαμηλής κίνησης. Η VITA EPSILON θα σας προμηθεύσει άμεσα με οτιδήποτε χρειαστείτε.
- * Σχεδιασμός του μενού με δυνατότητα πλήρους ανακύκλωσής του, έτσι ώστε να αξιοποιούνται τα πάντα σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιηθούν άμεσα.
- * Διαφοροποίηση των συνταγών ώστε να ελέγχετε την ποιότητα, την παραγωγή και το κέρδος σας
- * Επένδυση σε καλά εκπαιδευμένο προσωπικό. Οι ανειδίκευτοι εργάτες συμφέρουν σε αμοιβή, αλλά η απειρία τους κοστίζει, ιδιαίτερα στην εικόνα της επιχείρησής.
- * Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού στην παραγωγή. Θα σας εξοικονομήσει χρόνο και χρήμα.

- * Επιλογή σωστού προσωπικού, με ήθος, φιλότιμο και επαγγελματισμό. Θα σας φέρει πελάτες και έσοδα.
- * Ενημέρωση και αξιοποίηση των συγχρηματοδοτούμενων προγραμμάτων (ΕΣΠΑ κ.λπ.), που θα μπορέσουν να φέρουν νέα κεφάλαια στην επιχείρησή σας, καθιστώντας την ανταγωνιστική και σύγχρονη.
- * Αναζήτηση εξειδικευμένων συμβούλων, προκειμένου να αξιολογήσουν τη λειτουργία της επιχείρησής σας, να εντοπίσουν ατέλειες και να τη βελτιώσουν.
- * Εκπαίδευση του υφιστάμενου προσωπικού για να γίνει η επιχείρησή σας πιο αποτελεσματική και ευέλικτη,
- * Επιλογή των προμηθευτών σας με αυστηρά κριτήρια, γιατί εάν αυτοί είναι σωστοί επαγγελματίες θα υποστηρίξουν και τη δική σας επιχείρηση



Γαστρονομία και Τουρισμός – IMIC 2012

Με ιδιαίτερη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα, στις 15 - 16 Φεβρουαρίου, το συνέδριο «Γαστρονομία και Τουρισμός», το οποίο διοργάνωσε η ΗΛΙΟΤΟΠΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑ, στο πλαίσιο του 8ου ετήσιου συνεδρίου IMIC. Στόχος των διοργανωτών ήταν να φέρουν κοντά όλους εκείνους που σχετίζονται με το ρόλο της γαστρονομίας στον τουρισμό. Εισηγητές και συμμετέχοντες διερεύνησαν τρόπους και πρακτικές για τον σχεδιασμό και την προώθηση νέων τουριστικών προϊόντων, τα οποία θα αναδείξουν την ξεχωριστή γαστρονομική κληρονομιά κάθε τόπου και τα προϊόντα του, προσελκύοντας παράλληλα περισσότερους και «ποιοτικότερους» τουρίστες. Η συμμετοχή των συνεδριών ήταν πολύ μεγάλη, δεδομένου του ενδιαφέροντος θέματος και των σημαντικών εισηγητών. Στο πλαίσιο του συνεδρίου πραγματοποιήθηκαν δύο στρογγυλές τράπεζες, για τον οινoturισμό και το Ελληνικό πρωινό. Στο πλαίσιο του συνεδρίου πραγματοποιήθηκε και η «επίσημη πρώτη» του νέου τύπου τοματοπολτού Σαντορίνης, απλής συμπύκνωσης, με έντονα φρουτώδη γεύση.



Τα Νέα μας

HO.RE.CA. 2012:

μήνυμα αισιοδοξίας

Εκατό χιλιάδες επαγγελματίες επισκέφθηκαν την 7η έκθεση HO.RE.CA., η οποία πραγματοποιήθηκε 4-7 Φεβρουαρίου στην Αθήνα, στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Exro, από την Forum A.E. Στην HO.RE.CA. συμμετέχουν επιχειρήσεις από τους τομείς της Τροφодοσίας και του Εξοπλισμού κάθε χώρου Μαζικής Εστίασης, Διασκέδασης και κάθε είδους Ξενοδοχειακής μονάδας. Ο εκπρόσωπος της VITA EPSILON Στράτος Βυζαντινός επισκέφθηκε, όπως κάθε χρόνο την έκθεση, ενημερώθηκε για τα νέα προϊόντα και αντάλλαξε απόψεις για τις νέες τάσεις στον τουρισμό με τους εκπροσώπους της αγοράς. Κατά τη διάρκεια των τεσσάρων ημερών της έκθεσης ο κος Βυζαντινός συνάντησε εκεί «μια Ελλάδα που "διψά" για ανάπτυξη και για προοπτική»!

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχαν οι παράλληλες εκδηλώσεις της έκθεσης, μεταξύ των οποίων το «Ελληνικό Πρωινό» από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας», το φεστιβάλ Μπύρας, το ξενοδοχείο του Μέλλοντος που παρουσίασε το ιταλικό studio Well-Tech, οι επιδείξεις καινοτόμων προϊόντων και τεχνικών από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας και τα πανελλήνια πρωταθλήματα καφέ 2012.



Αναστάσιος Ανδρουτσής και Στράτος Βυζαντινός, VITA EPSILON
Δέσποινα Μπακιρλή, ALLANTON Γιώργος Λεοντίου, FOOD MAKER

Γλουτένη: με, αλλά και χωρίς!

Η γλουτένη είναι ένα σύνολο από πρωτεΐνες στα δημητριακά και κυρίως στο σιτάρι, η οποία αφομοιώνεται εύκολα από τον οργανισμό των περισσότερων ανθρώπων. Ορισμένοι άνθρωποι όμως, οι οποίοι υπολογίζονται στο 5-10% του πληθυσμού, εμφανίζουν δυσανεξία στη γλουτένη, ενώ ποσοστό 10% εξ' αυτών εμφανίζουν σοβαρότερο πρόβλημα, το οποίο αναφέρεται ως ασθένεια κοιλιοκάκη. Τα άτομα αυτά αντιδρούν στην κατανάλωση της γλουτένης με εμετό, διάρροια, κολλικούς εντέρου και αφόρητους πόνους στην κοιλιακή χώρα και οφείλουν να ακολουθήσουν ειδική διατροφή, με προϊόντα τα οποία δεν περιέχουν γλουτένη.

Η βιομηχανία τροφίμων χρησιμοποιεί συχνά τη συγκεκριμένη πρωτεΐνη ως πρόσθετο για να δώσει γεύση και όγκο στα προϊόντα που παράγει, όπως στα παγωτά, τις σάλτσες και άλλα προϊόντα. Όσοι έχουν δυσανεξία στη γλουτένη θα πρέπει να διαβάζουν προσεκτικά την ετικέτα των τροφίμων και να γνωρίζουν ότι αναγράφεται ως συστατικό μίας τροφής MONO όταν προστίθεται και όχι όταν περιέχεται σε αυτήν φυσικά. Έτσι, μπορεί μία εταιρία να παρασκευάζει ζυμαρικά από σιτάρι και στην ετικέτα να μη γράφει ότι περιέχουν γλουτένη, ενώ το σιτάρι περιέχει μεγάλη ποσότητα γλουτένης. Τα προϊόντα χωρίς γλουτένη είναι μια κατηγορία τροφίμων που δεν πρέπει να λείπει από κανένα χώρο μαζικής εστίασης. Γιατί οφείλουμε να καλύπτουμε τις ανάγκες όλων των πελατών μας. Η VITA EPSILON αναγνωρίζοντας την ανάγκη της αγοράς στα εξειδικευμένα αυτά προϊόντα, διαθέτει πλέον μια μεγάλη ποικιλία (μπισκότα, κέικ, κρουασάν, ψωμί, ζυμαρικά, κ.ά.).



Η Συνταγή μας



Από τον Chef της Vita Epsilon Συμεών Χαλκιά

Φιλέτο χοιρινό με 4 πιπέρια και τραχανάτι

Το τραχανάτι είναι παραδοσιακός τραχανάς εμπλουτισμένος με γευστική και ισορροπημένη σύνθεση μπαχαρικών και μυρωδικών από το στάδιο της αρχικής ζύμωσης

Τα υλικά μας

- 200γρ. φιλέτο χοιρινό
- 1 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. 4 πιπέρια mix σπασμένα
- 1 κ.σ. βούτυρο φρέσκο
- 50γρ. τραχανάτι
- αλάτι χονδρό
- 300ml νερό

Πως το φτιάχνουμε

Κόβουμε το φιλέτο χοιρινού σε κομμάτια μενταγιόν (ροδέλες). Τα αλείφουμε με ελαιόλαδο και τα πασπαλίζουμε με τα πιπέρια και αλάτι χονδρό. Τα ψήνουμε στη σχάρα. Ταυτόχρονα σε μικρή κατσαρόλα βάζουμε το νερό να βράζει και προσθέτουμε το τραχανάτι, το οποίο ανακατεύουμε έως ότου απορροφήσει όλο το νερό. Μόλις βράσει προσθέτουμε το βούτυρο. Σερβίρουμε το τραχανάτι στο πιάτο και τοποθετούμε μαζί το φιλέτο χοιρινού. Καλή όρεξη!