

# ΦΑΡΜΕΣ

ΓΙΟΡΤΙΝΗ ΕΚΔΟΣΗ | ΟΙ ΦΑΡΜΕΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΜΑΣ



Οι γιορτές  
είναι εδώ!

Ανακαλύψτε προτάσεις  
αγορών που θα κάνουν  
τα γιορτινά σας τραπέζια  
ποιοτικότερα & οικονομικότερα!





ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΗΣΙΑ

Κρητικό Εξαιρετικό  
Παρθένο Ελαιόλαδο  
3lt

€39,99

Κρητικό Εξαιρετικό  
Παρθένο Ελαιόλαδο  
1lt

€13,50

100% Άλειμμα φρούτων χωρίς ζάχαρη.  
Ακτινίδιο, πορτοκάλι, ρόδι, φρούτα του δάσους,  
φράουλα, ελιά, βερίκοκο 230γρ

€2,89

Παραδοσιακή σάλτσα ντομάτας 420γρ  
Βασιλικός, κρεμμύδι & πιπεριά, πικάντικη

€2,79

Παραδοσιακή σάλτσα  
ντομάτας εξοχής  
700γρ  
€2,99

€2,59

Βαλσάμικο Ξύδι  
Βαλσάμικο, λευκό, με μέλι  
250ml

€2,99

Κρέμα Βαλσάμικου  
Απλή, με μέλι, με πορτοκάλι,  
με ρόδι, με σύκο  
200ml

EDITORIAL

# Γιορτάστε μαζί μας

Οι γιορτές των Χριστουγέννων είναι η εποχή που μας ενώνει όλους σε μια ατμόσφαιρα ζεστασιάς και αγάπης. Είναι η στιγμή που μοιραζόμαστε χαρά, γέλιο και αναμνήσεις με τους αγαπημένους μας. Σε αυτή τη μαγική περίοδο, το κατάστημά μας σας προσκαλεί να ζήσετε την αυθεντική γεύση των γιορτών.

Με μια μεγάλη ποικιλία σε εκλεκτά κρεατικά, εκλεπτυσμένα κρασιά και πεντανόστιμα ντελικάτεσεν, δημιουργούμε το τέλειο τραπέζι για τη γιορτινή σας συγκέντρωση. Ανακαλύψτε την ποιότητα και τη γεύση που χαρακτηρίζουν τα προϊόντα μας και φέρτε την αρμονία των γιορτών στο σπίτι σας.

Στηρίζουμε τις εορταστικές σας στιγμές με προσφορές που αγγίζουν την καρδιά σας. Επισκεφτείτε μας και ανακαλύψτε τη μαγεία των γιορτών μέσα από την ποιότητα και την εξαιρετική εξυπηρέτησή μας. Ευχόμαστε να γεμίσουν οι γιορτινές σας στιγμές με αγάπη, χαρά και ευτυχία!





ΚΡΕΑΣ &amp; ΠΟΙΟΤΗΤΑ

# Το κρέας είναι θέμα εμπιστοσύνης

Η "Ελεγχόμενη Ποιοτική Διαδρομή Ελληνικού Κρέατος" αποτελεί έναν συνδυασμό αξιών, πρακτικών και φροντίδας που εφαρμόζονται από τη φάρμα μέχρι το ψυγείο του κρεοπωλείου. Κάθε βήμα σε αυτήν την πορεία αντιπροσωπεύει μια δέσμευση για την υψηλή ποιότητα, την ευημερία των ζώων και την υγιεινή των προϊόντων.

ΑΡΘΡΟ

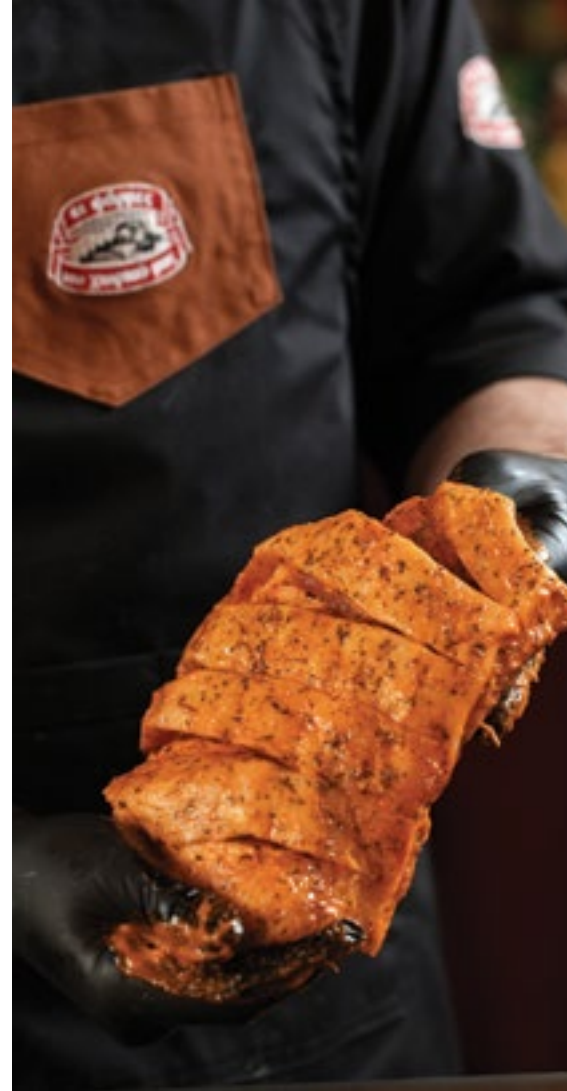
ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΗΣ | GENERAL MANAGER

Στις "Φάρμες του χωριού μας" υιοθετούμε με περηφάνια το καινοτόμο μοντέλο της "Ελεγχόμενης Ποιοτικής Διαδρομής Ελληνικού Κρέατος". Αυτό το μοντέλο αντιπροσωπεύει μια αλυσίδα εργασιών που διασφαλίζει την ποιότητα και την εξαιρετική αξία του ελληνικού κρέατος σε κάθε στάδιο.

Καθοδηγούμε τη διαδρομή από την αρχή. Οι τοπικοί παραγωγοί μας, επιλέγονται με βάση αυστηρά κριτήρια που εγγυώνται την ποιότητα των προϊόντων τους. Τα ζώα προέρχονται από Φάρμες της Κεντρικής και της Δυτικής Μακεδονίας, που εξασφαλίζουν ένα υγιές κοπάδι. Ο σεβασμός στα ζώα είναι πρωταρχικής σημασίας καθ' όλη τη διαδικασία της μεταφοράς τους προς τα σφαγεία της Δυτικής Μακεδονίας, εξασφαλίζοντας μια ορθή διαδικασία σφαγής. Η επόμενη στάση είναι στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας, όπου ολοκληρώνεται







# Dry Aged & Premium Cuts



η διαδικασία με σεβασμό προς τα ζώα και το προϊόν. Εκεί επεξεργαζόμαστε τα κρέατα και δημιουργούμε κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά. Κάθε βήμα της μεταποίησης γίνεται με σκοπό να διατηρήσουμε την αυθεντικότητα της γεύσης και την άριστη ποιότητα των προϊόντων μας, επιδιώκοντας την απόλυτη ικανοποίηση των πελατών μας.

Μετά την επεξεργασία, τα προϊόντα μας τυποποιούνται προσεκτικά πριν φτάσουν στα καταστήματα λιανικής. Η αφοσίωσή μας στην ποιότητα εξασφαλίζει ότι κάθε προϊόν που τοποθετείται στα ψυγεία των καταστημάτων μας, είναι ελεγμένο και εγγυημένο για την προέλευσή του και την απόλυτη ποιότητα.

Η "Ελεγχόμενη Ποιοτική Διαδρομή Ελληνικού Κρέατος" δεν είναι απλώς ένα μοντέλο, αλλά μια δέσμευση για την παροχή των καλύτερων προϊόντων. Στηρίζεται στην αξία της φροντίδας, της ποιότητας και της ακεραιότητας, εξασφαλίζοντας μια αυθεντική γεύση και την ευχαρίστηση σε κάθε μας δημιουργία.

Μάθετε περισσότερα για το πρότυπο ελεγχόμενης ποιοτικής διαδρομής ελληνικού κρέατος και νιώστε ασφαλείς για τα προϊόντα που βάζετε στο τραπέζι σας.



## Ωρίμανσης Ελληνική

Βόεια Μπριζόλα Κόντρα με οστό 15 ημερών	18,90
Βόεια Μπριζόλα Κόντρα με οστό 25 ημερών	25,90
Βόεια Μπριζόλα Κόντρα με οστό 35+ ημερών	31,00
Βόεια Σπαλομπριζόλα με οστό 15 ημερών	20,90
Βόεια Σπαλομπριζόλα με οστό 25 ημερών	27,90
Βόεια Σπαλομπριζόλα με οστό 35+ ημερών	33,00
Βόεια Μπριζόλα T-Bone με οστό 15 ημερών	23,90
Βόεια Μπριζόλα T-Bone με οστό 25 ημερών	30,90
Βόεια Μπριζόλα T-Bone με οστό 35+ ημερών	36,00

€/κιλό

## Premium Cuts

€/κιλό

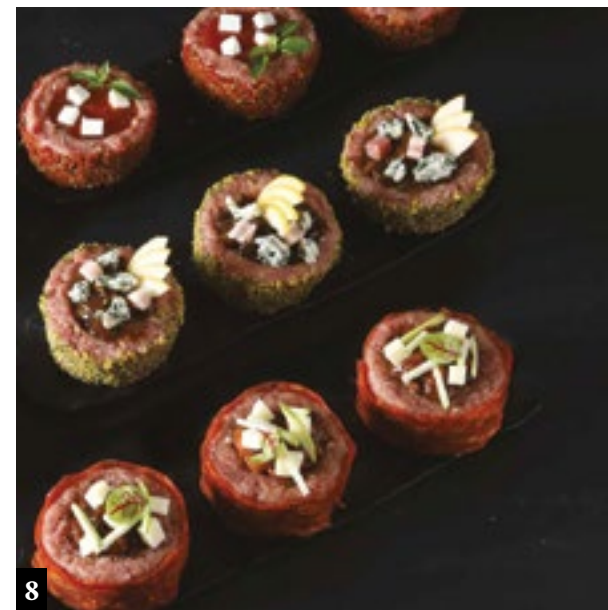
Ribeye Πολωνίας	26,90
Ribeye Ελλάδας	24,40
Ribeye Wagyu A5+	288,0
Ribeye Αυστραλίας	43,90
Ribeye Αργεντινής	35,30
Ribeye USA	44,80
Tomahawk Αμερικής	54,90
Βόεια Μπριζόλα Tomahawk με οστό Ελληνική	16,30
Βόεια Μπριζόλα Tomahawk με οστό Ελληνική	18,30
Picanha Αυστραλίας	43,80
Picanha ΗΠΑ	39,90





# Ο Χρήστος προτείνει

Επιλογές εδεσμάτων που θα κάνουν το εορταστικό σας τραπέζι νοστιμότερο.

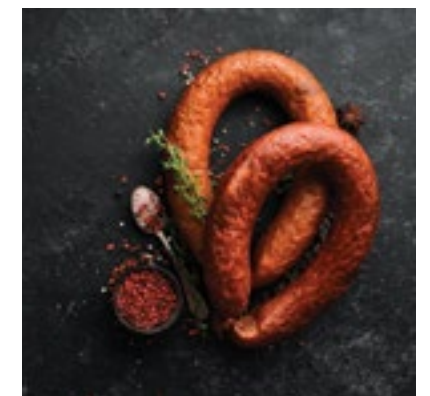


		€/κιλό
1	Χοιρινό RibEye on the bone	9,35
2	Picanha / Tapa de cuadril	29,90
3	Χοιρινά Baby back ribs	9,45
4	Ελασσονίτικο	9,20
5	Γιορτινή ποπιέτα κοτόπουλο	9,85

		€/κιλό
6	Striploin steak	19,80
7	Porter house steak	21,90
8	Τριλογία Truffles κεράσματα	10,80
9	Χοιρινό με τρούφα και φουντούκια	9,80

Στα καταστήματα μας θα βρείτε ακόμη περισσότερες ιδέες για το γιορτινό τραπέζι.

Δοκιμάστε σήμερα τα λουκάνικα παραγωγής μας.





## ΣΥΝΤΑΓΗ

Γαλοπούλα  
γεμιστή

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ

**Emphasis**  
Κτήμα Παυλίδη  
Chardonnay  
€19,90**Νεμέα**  
Αγιωργίτικο  
Σκούρας  
€11,39**Alma**  
Κτήμα Παυλίδη  
Ροζέ  
€18,60

## ΥΛΙΚΑ

- 700 γρ. κιμά μισό χοιρινό μισό μοσχαρίσιο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι λιωμένο
- 2 κρασοπότηρα λευκό κρασί
- 60 γρ. κατσικίσιο βούτυρο Μενοίκιο για τη γέμιση
- 30 γρ. κατσικίσιο βούτυρο Μενοίκιο για το άλειμμα
- 2 κ.σ. Ελαιόλαδο Λιόφυτο
- 1 φλιτζάνι του καφέ κουκουνάρια καβουρδισμένα
- 2 κ.σ. μαύρη σταφίδα χωρίς κουκούτσι
- 1 φλιτζ. του καφέ ρύζι νυχάκι Ελομάς
- 24 κάστανα καθαρισμένα Agrocreta
- 3 κ.σ. ψιλοκομμένο άνηθο
- ½ κ.γ. κανέλα τριμμένη
- ½ κ.γ. μπαχάρι τριμμένο
- 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Ετοιμάζετε τη γέμιση.

Βάζετε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο μαζί με το ελαιόλαδο. Μόλις ζεσταθούν καλά ρίχνετε το λιωμένο κρεμμύδι και το σοτάρετε μέχρι να γυαλίσει.

Ρίχνετε τον κιμά και ανακατεύετε συνέχεια μέχρι να διαλυθεί και να ανακατευθεί με το κρεμμύδι.

Σβήνετε με το κρασί και τα αφήνετε να πάρουν βράση.

Ρίχνετε τις σταφίδες, προσθέτετε τα μπαχαρικά, τη ζάχαρη και το αλάτι.

Ανακατεύετε καλά και προσθέτετε το ρύζι.

Αφήνετε να βράσει με ανοιχτή την κατσαρόλα για 5 λεπτά και προσθέτετε τα κάστανα και το κουκουνάρι. Ρίχνετε τον άνηθο και ανακατεύετε. Να θυμάστε ότι η γέμισή σας δεν πρέπει να είναι στεγνή, ούτε νερούλη. Πρέπει να είναι σαν αραιό μέλι!

Γεμίσετε τη γαλοπούλα και ράβετε το άνοιγμα με χοντρή βελόνα και φυτικό σπάγκο ή βουλώνετε την οπή με ένα πορτοκάλι αφού πρώτα το βράσετε για 5 λεπτά.

## Ετοιμάζετε το άλειμμα και ψήσιμο

Ζεσταίνετε το βούτυρο μέχρι να λιώσει.

Το αδειάζετε σε ένα μπολ και ρίχνετε μέσα το μέλι, το κόκκινο κρασί, το πιπέρι και την πάπρικα.

Χτυπάτε καλά με ένα πιρούνι και αλείφετε τη γαλοπούλα παντού.

Βάζετε το ταψί στο φούρνο και σκεπάζετε τη γαλοπούλα με αλουμινοχαρτο να μην αρπάζει.

Ψήνετε για 2 ½ ώρες και κάπου κάπου την αλείφετε με το μίγμα που έχετε ετοιμάσει. Δεν θα πρέπει να την κουνάτε και να την τρυπάτε με το πιρούνι για να μην χάσει τα υγρά της και να ψηθεί ομοιόμορφα.

Αφαιρείτε το αλουμινοχαρτο και ψήνετε για ακόμα 1 ώρα περίπου.

Στο τέλος μπορείτε να τρυπήσετε στο στήθος με μυτερό μαχαίρακι για να βεβαιωθείτε ότι ψήθηκε καλά.

270

Χρόνος (λεπτά)

12

Μερίδες

Μέτρια

Επίπεδο



# Αγοράστε με εμπιστοσύνη



		€
1	Νιάμα τραχανάς gluten free 400γρ.	4,40
2	Νιάμα τριβελάκι λαχανικών gluten free 400γρ.	4,40
3	Νιάμα κριθαράκι gluten free 400γρ.	4,40
4	Ήλις Χυλοπιτάκι ολικής άλεσης 450γρ.	3,15
5	Μπούρινος Τυρί Φέτα 400γρ.	5,99
6	Μπούρινος Τυρί Κατσικίσιο 400γρ.	5,95
7	Ελομάς τορτελίνοι χοιρ. ζαμπόν 250γρ.	1,65
8	Ελομάς τορτελίνοι 3 τυριά 250γρ.	1,65
9	Κούλα Αλεύρι 3κιλά	3,99
10	Agrino πιλάφι με λαχανικά 200γρ.	2,79
11	Chrisanthidis Κουραμπιεδάκι Καραμέλας 200γρ.	5,60
12	Chrisanthidis Χειροποίητος Κουραμπιές με ολόκληρο Αμύγδαλο 230γρ.	3,50
13	Agrino Ρύζι Μακρύκοκο BIB 10' Σακ 500γρ.	2,86
14	Αυγά Ελευθέρας Βοσκής (τεμ)	0,30
15	Λιόφυτο Ελαιόλαδο Έξτρα Παρθένο 1λιτ.	10,49
16	Αγροζύμη Πλιγούρι 500γρ.	3,25
17	Agrino Quick Deli Basmati ρύζι 250γρ.	2,20
18	Agrino Quick Deli Μεξικάνικο ρύζι 250γρ.	2,20
19	Ήλις Κοχύλι με λαχανικά 450γρ.	3,70
20	Φακές ψιλές Βοΐου 500γρ.	1,99
21	Φασόλια γίγαντες Βοΐου 400γρ.	4,29
22	Ρύζι Μπασμάτι Βοΐου 500γρ.	2,05
23	Pella's Deli μουστάρδα με μέλι 280γρ.	3,95
24	Sparozza Mulled Wine Blend 33γρ.	4,60
25	Sparozza Fleur de Sel 100γρ.	3,65
26	Sparozza 15 Greek Herbs & Seeds 50γρ.	3,95
27	Sparozza herbs & lemon Zest 60γρ.	3,95
28	Ελομάς πάστα ελιάς καλαμών 135γρ.	1,79
29	Thalassa δεντρολίβανο Ελληνικό 60γρ.	2,90
30	Agrino Ρυζότο 4 τυριά	2,98
31	Ελαιόλαδο Λιόφυτο Έξτρα Παρθένο 3λιτ.	32,9
32	Ελομάς Μουστάρδα απαλή(βαρελάκι) 500γρ.	1,11
33	Αγρίμων Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια 350γρ.	3,70
34	Αγρίμων Ριζότο Βασιλομανίταρο Porcini 350γρ.	3,05
35	Τυρί Μετσοβόνη Καπνιστό Π.Ο.Π. (το κιλό)	26,58
36	Γκούντα φρατζόλα Γερμανίας (το κιλό)	5,99
37	Καραμέλες Οικογένεια Μούσιου 100γρ.	3,50





Οι γιορτές  
έχουν γεύση!

		€
1	Deli room καραμελωμένα κρεμμύδια 300γρ.	5,00
2	Ελομάς πιπερία κόκκινη ψητή βάζο 465γρ.	2,69
3	Ελομάς μανιτάρια κομμένα καθ. βαρ. 400γρ.	1,45
4	Ε.Α.Σ. Καβάλας Θρούμπα Θάσου 250γρ.	3,80
5	Deli room pesto βασιλικού 300γρ.	6,00
6	Μενοίκιο Κατσικίσιο Βούτυρο 200γρ.	5,90
7	ΦΑΣΤ 225γρ.	1,42
8	ΦΑΣΤ Soft 220γρ.	1,60
9	Ελομάς γίγαντες γιαχνί 280γρ.	1,85
10	Βιτάμ Soft 200γρ.	1,62
11	Μενοίκιο Κεφίρ ΒΙΟ Κατσικίσιο 330ml	1,85
12	Μενοίκιο Γιαούρτι πρόβειο 220γρ.	1,79
13	Μενοίκιο Γιαούρτι πρόβειο 220γρ. ΒΙΟ	1,99
14	Ελομάς καλαμπόκι 340γρ.	1,25
15	Μενοίκιο Γιαούρτι Κατσικίσιο 220γρ.	1,55
16	Μενοίκιο Γιαούρτι Κατσικίσιο 220γρ. ΒΙΟ	1,75
17	Μενοίκιο Κατσικίσιο Κεφίρ του κουταλιού 200γρ.	1,99
18	Ελομάς Μοτσαρέλα Φέτες Αυστρίας 175γρ.	1,99
19	Ελομάς Edam Φέτες Γερμανίας 200γρ.	1,99
20	Ελομάς Τυρί Gouda Φέτες Γερμανίας 200γρ.	1,99
21	Μουλκιώτη Προσούτο Πρόβειο 120γρ.	13,49
22	Μουλκιώτη Brezaola Grecian Prime 120γρ.	13,99
23	Μουλκιώτη Ζαμπόν Πρόβειο Φούρνου 120γρ.	6,99
24	Μουλκιώτη Ζαμπόν Μοσχαρίσιο Φούρνου με μαύρη τρούφα 150γρ.	6,99
25	Μουλκιώτη Χοιρομέρι με Βότανα 150γρ.	4,19
26	Chrisanthidis Χειροποίητος Κουραμπιές με ολόκληρο αμύγδαλο μεταλικό κουτί 450γρ.	9,30
27	Chrisanthidis Χειροποίητος Κουραμπιές με ολόκληρο αμύγδαλο μεταλικό κουτί 870γρ.	13,80
28	Δώσε γεύση άγρια μανιτάρια σε σκόνη 35γρ.	4,20
29	Δώσε γεύση καυτερές πιπεριές σε σκόνη 70γρ.	3,80
30	Δώσε γεύση ελιές Χαλκιδικής τριμένες 70γρ.	3,80
31	Άλειμμα φραγκοστάφυλλο φράουλα 220γρ.	5,25
32	The Shaman Tea tea bags 50γρ.	9,00
33	The Aurora Tea tea bags 30γρ.	9,00
34	The Avaris Tea tea bags 40γρ.	9,00



## ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Το ελληνικό κρασί αποτελεί έναν θησαυρό από παράδοση, γεύση και ποικιλία που αναδεικνύει τον πλούτο του τόπου.

# Οίνος, ο Ελληνικός

ΑΡΘΡΟ

ΗΛΙΑΝΑ ΖΑΜΠΡΟΥ | WINE EXPERT

Εμπνευσμένο από τη μακρά ιστορία της Ελλάδας στην καλλιέργεια της αμπέλου, το ελληνικό κρασί διαθέτει μοναδικά χαρακτηριστικά που το καθιστούν ξεχωριστό. Ένα από τα μεγάλα πλεονεκτήματα του ελληνικού κρασιού είναι η ποικιλία των αμπελιών και των περιοχών παραγωγής. Η γεωγραφική ποικιλομορφία της χώρας, από τα αρχαία αμπελοτόπια της Θράκης και της Μακεδονίας μέχρι τα ηλιόλουστα νησιά του Αιγαίου και την Κρήτη, δημιουργεί ένα φάσμα κρασιών με μοναδικό χαρακτήρα και γεύση.

Το ελληνικό κρασί διακρίνεται για την αυθεντικότητα και την ποιότητά του. Οι Έλληνες οινοπαραγωγοί αφιερώνουν προσοχή σε κάθε λεπτομέρεια της παραγωγικής διαδικασίας, από την επιλογή των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση, προσφέροντας κρασιά υψηλής ποιότητας και αυθεντικής γεύσης.

Ένα ακόμη σημαντικό πλεονέκτημα του ελληνικού κρασιού είναι η ποικιλία των οίνων που προσφέρει. Από τα λευκά κρασιά, όπως οι λαμπρές ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, μέχρι τα πλούσια και αρωματικά κόκκινα κρασιά, όπως οι μοναδικές ποικιλίες Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο, το ελληνικό κρασί προσφέρει

γκάμα γεύσεων που καλύπτουν κάθε γούστο.

Το ελληνικό κρασί αποπνέει την αίσθηση της φιλοξενίας και της ελληνικής κουλτούρας. Η παράδοση της απόλαυσης κρασιού σε συνδυασμό με την πλούσια γαστρονομία της χώρας δημιουργεί μια εμπειρία που συνδυάζει γεύση, πολιτισμό και κοινωνικότητα.

Το ελληνικό κρασί είναι μια μοναδική εμπειρία που αποτελεί συνδυασμό της γεύσης, της ποιότητας και της πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας. Με την ποικιλία των





αρωμάτων και των γευστικών εντάσεων που προσφέρει, το ελληνικό κρασί είναι μια εξαιρετική επιλογή για όσους αναζητούν μια πλούσια γευστική εμπειρία. Οι γευστικές παραλλαγές προσφέρουν ευκαιρίες συνδυασμών με τη γαστρονομία της χώρας, αναδεικνύοντας την αρμονία ανάμεσα στα κρασιά και τα πιάτα.

Το ελληνικό κρασί, με το ευρύ φάσμα αρωμάτων και γεύσεων που προσφέρει, είναι μια επιλογή που εναρμονίζεται με κάθε γευστική προτίμηση. Είτε προτιμάτε ένα φρουτώδες λευκό κρασί για μια καλοκαιρινή βραδιά, είτε ένα πλούσιο κόκκινο κρασί για ένα δείπνο με φίλους, το ελληνικό κρασί είναι πάντα εκεί να ικανοποιήσει τις ανάγκες και τις προσδοκίες των λάτρεις του καλού ποτού. Στις Φάρμες του Χωριού μας θα βρείτε μια εκλεκτή λίστα προσεκτικά επιλεγμένων κρασιών από τους καλύτερους αμπελώνες της Ελλάδας για να συνοδεύσετε ιδανικά κάθε κρέας ή συνταγή.

Η γεωγραφική ποικιλομορφία της χώρας, δημιουργεί ένα φάσμα κρασιών με μοναδικό χαρακτήρα και γεύση.

## Η Ηλιάνα προτείνει

Επιλογές οίνων που εναρμονίζονται με κάθε γευστική προτίμηση.



**Viognier**  
Σκούρας

Λευκός Οίνος

€14,20



**Γυμνή Βασίλισσα**  
Πιερία Ερατεινή  
Ασύρτικο  
Chardonnay  
Λευκός Οίνος

€16,46



**Variette** Λαλίκος  
Grenache Rouge  
Μοσχόμαυρο

Ροζέ Οίνος

€9,95



**Μέγας Οίνος** Σκούρας  
Cabernet Sauvignon  
Αγιωργίτικο

Ερυθρός Οίνος

€27,86



**Emphasis**  
Κτήμα Παυλίδη  
Syrah

Ερυθρός Οίνος

€26,50



**Emphasis**  
Κτήμα Παυλίδη  
Chardonnay

Λευκός Οίνος

€19,90



**Orator** Άκραθος  
Grenache Rouge  
Syrah Αγιωργίτικο

Ροζέ Οίνος

€15,25



**Ξινόμαυρο**  
Νάουσα  
Καρυδάς

Ερυθρός Οίνος

€23,22



**Λιμνιώνα**  
Ντούγκος

Ερυθρός Οίνος

€22,50



**Collenovo**  
Prosecco Glera

Αφρώδης οίνος

€11,50



**Γλυκίες Ευχές**  
Πιερία ερατινή

Επιδόρπιος οίνος

€19,24



## ΣΥΝΤΑΓΗ

# Χοιρινό με δαμάσκηνα

## ΥΛΙΚΑ

2 kg χοιρινό μπούτι ή σπάλα ή καρέ  
κομμένο σε μερίδες  
2 κ.σ. ελαιόλαδο  
Αλάτι  
Πιπέρι  
2 κρεμμύδια ξερά  
1 σκελ. σκόρδο  
1 ώριμη ντομάτα  
1 φλ. κόκκινο ξηρό κρασί

## Για το αρωματικό μπουκέτο

1 κλων. θυμάρι  
1 δαφνόφυλλο  
4-5 κόκκους μπαχάρι  
4-5 κόκκους πιπέρι

## Για τα φρούτα

12 δαμάσκηνα  
12 βερίκοκα  
2 μήλα  
2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε πρώτα όλα τα υλικά για το μπουκέτο σε τουλπάνι και το δένουμε. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε το χοιρινό απ' όλες τις πλευρές. Τα κομμάτια που ροδίζουμε τα ρίχνουμε σε γάστρα. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε τα κρεμμύδια και το σκόρδο για 3-4 λεπτά και τα προσθέτουμε κι αυτά στη γάστρα. Σβήνουμε τα υπολείμματα του τηγανιού με το κρασί, τρίβουμε τη βάση του και τα ρίχνουμε στα υπόλοιπα υλικά. Χαράζουμε σταυρωτά την ντομάτα, τη ρίχνουμε μέσα κι ολοκληρώνουμε με το αρωματικό μπουκέτο, αλάτι και πιπέρι. Σκεπάζουμε καλά τη γάστρα και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180-200°C, για περίπου 1 ώρα και 45 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας. Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε κυδωνάτα. Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε τηγάνι και ροδίζουμε τα μήλα για 4-5 λεπτά. Τα προσθέτουμε στη γάστρα μαζί με τα αποξηραμένα φρούτα. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 30 λεπτά μέχρι να μελώσουν τα μήλα και να φουσκώσουν τα φρούτα.

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ



**Viognier**  
Σκούρας  
€14,20



**Ευμνός Βασιλιάς**  
Πιερία Ερατεινή  
€37,15



**Ραψάνη old vines**  
Ντούγκος  
€21,89

**2,5 ώρες**  
Χρόνος

**8**  
Μερίδες

**Εύκολο**  
Επίπεδο



# Χειμερινή απόδραση

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΚΑΣΤΟΡΙΑ

Η Καστοριά, ένας γραφικός προορισμός βυθισμένος στην ομορφιά της λίμνης της, αναδεικνύει μια πλούσια ιστορία και μαγευτική ατμόσφαιρα που κλέβουν την καρδιά των επισκεπτών της. Το παραδοσιακό χρώμα της πόλης φωτίζεται από τα χιονισμένα βουνά του Βιτσίου, δημιουργώντας ένα μαγευτικό σκηνικό το χειμώνα.

Η λίμνη της Καστοριάς, που αντικατοπτρίζει τις πολύχρωμες κατοικίες της, προσφέρει μοναδικές ευκαιρίες για ηρεμία και χαλάρωση. Οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν βόλτες κατά μήκος της λίμνης, να εξερευνήσουν τα μονοπάτια του δάσους ή να δοκιμάσουν τις τοπικές λιχουδιές στις ταβέρνες της περιοχής.



## Της Καστοριάς

	€		€
1 Γαλοπουλάκι 280 γρ.	1,99	12 Φασόλια Γίγαντες Καστοριάς (το κιλό)	9,85
2 Παριζάκι 300 γρ.	0,99	13 Κεφαλογραβιέρα Καστοριάς ΠΟΠ (το κιλό)	24,45
3 Πάριζα (το κιλό)	4,49	14 Τυρί Φέτα Καστοριάς ΠΟΠ (το κιλό)	12,95
4 Γαλοπούλα Καπνιστή (το κιλό)	5,49	15 Κεφαλοτύρι Καστοριάς το κιλό (το κιλό)	24,45
5 Γαλοπούλα βραστή (το κιλό)	5,99	16 Ανθότυρο Καστοριάς το κιλό (το κιλό)	6,49
6 Ζαμπονέλο (το κιλό)	4,49	17 Τσουρεκάκι Σχέδια Άρτου 100γρ	1,00
7 Σαλάμι Μπύρας (το κιλό)	6,50	18 Τσουρέκι Σχέδια Άρτου 420γρ.	1,99
8 Μπέικον Βασιλική σειρά (το κιλό)	7,99	19 Καραμέλες Οικογένεια Μούσιου 100γρ.	3,50
9 Μπριζόλα Βασιλική σειρά (το κιλό)	12,95	20 Μέλι Ανθέμια 900γρ.	4,97
10 Λουκάνικα Hot Dog 730γρ.	3,20	21 Φρυγανιά τριμμένη Σχέδια Άρτου 400γρ.	2,00
11 Λουκάνικα Πισορικό 200γρ.	1,30	22 Brioché Σχέδια Άρτου 4x100γρ. 1+1 Δώρο	1,90

Παραγωγής μας





## ΚΑΣΤΟΡΙΑ

1. Βόλτα στη λίμνη
2. Στα παραδοσιακά σπίτια της πόλης
3. Άποψη της λίμνης
4. Νεολιθικός λιμναίος οικισμός

Απολαύστε βόλτες  
κατά μήκος  
της λίμνης και  
εξερευνήστε τα  
μονοπάτια



Η πλούσια ιστορία της Καστοριάς αποτυπώνεται στην αρχιτεκτονική των παλαιών κτιρίων και των εκκλησιών που διασώθηκαν μέχρι σήμερα. Οι επισκέπτες μπορούν να περιηγηθούν στα στενά δρομάκια, να εξερευνήσουν το Αρχαιολογικό Μουσείο ή να ανακαλύψουν την αρχαία πόλη της Διάκεζας.

Για τους λάτρεις της φύσης η Καστοριά προσφέρει μοναδικές ευκαιρίες για εξερεύνηση, από το πεζοπορικό μονοπάτι του Βιτσίου μέχρι τις ορειβατικές διαδρομές γύρω από τη λίμνη.

Καστοριά. Ένας προορισμός που συνδυάζει την ιστορία, τη φύση και την αυθεντική παράδοση, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία που κλέβει τις εντυπώσεις και δημιουργεί αξέχαστες αναμνήσεις για κάθε επισκέπτη.

Βασιλική Ρετσίνα

Ένα όνομα.

Πολλές αναμνήσεις.

[www.mesimvriawines.gr](http://www.mesimvriawines.gr)







Εκλεκτά κοτόπουλα  
ελευθέρως βοσκής  
και κοκόρια με τη σφραγίδα  
και την ποιότητα ΠΙΝΔΟΣ.



ΘΑ ΤΑ ΒΡΕΙΤΕ ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ  
ΟΙ ΦΑΡΜΕΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΜΑΣ



100% ΦΥΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ  
ΥΠΕΡΟΧΗ ΓΕΥΣΗ

**ΠΡΟΣΦΟΡΑ  
-25%**

 Two packages of Arla cheese are shown: "ARLA Φρέσκο Τυρί Light 200g" and "ARLA Φρέσκο Τυρί Κρέμα 200g".
 

Διακρίνονται σε σε αρμόνια καταστάσεις πόσιμης και μη διασπασίας κίσιου από τα προϊόντα που απεικονίζονται ανάλογα με τη ποσότητα τους.

ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΑΕΙΖΟΥΝ

**LURPAK**

BOYTYPO

ΕΚΠΤΩΣΗ 50%

ΕΚΠΤΩΣΗ 1€

500g

**-15%** ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΚΠΤΩΣΗ

 A stack of Lurpak butter packages is shown next to a plate of cookies. The background features a festive holiday setting with lights.



# ΕΙΣΑΙ ΜΕΛΟΣ;

*Κερδίζεις!*



ΕΛΑ ΣΗΜΕΡΑ ΣΕ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΣ ΚΑΙ ΑΠΕΚΤΗΣΕ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΟΥ FARM CARD. ΕΠΩΦΕΛΗΣΟΥ ΑΠΟ ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΕ ΠΑΝΤΑ ΠΡΩΤΟΣ ΤΙΣ ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ.



## ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΩΡΑΡΙΟ

ΔΕΥΤΕΡΑ	11/12	08:00 - 17:00	18/12	08:00 - 21:00	25/12	ΚΛΕΙΣΤΑ	01/01/2024	ΚΛΕΙΣΤΑ
ΤΡΙΤΗ	12/12	08:00 - 21:00	19/12	08:00 - 21:00	26/12	ΚΛΕΙΣΤΑ	02/01/2024	ΚΛΕΙΣΤΑ
ΤΕΤΑΡΤΗ	23/12	08:00 - 17:00	20/12	08:00 - 21:00	27/12	08:00 - 21:00	03/01/2024	08:00 - 21:00
ΠΕΜΠΤΗ	14/12	08:00 - 21:00	21/12	08:00 - 21:00	28/12	08:00 - 21:00	04/01/2024	08:00 - 21:00
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	15/12	08:00 - 21:00	22/12	08:00 - 21:00	29/12	08:00 - 21:00	05/01/2024	08:00 - 21:00
ΣΑΒΒΑΤΟ	16/12	08:00 - 16:00	23/12	08:00 - 18:00	30/12	08:00 - 18:00	06/01/2024	ΚΛΕΙΣΤΑ
ΚΥΡΙΑΚΗ	17/12	11:00 - 18:00	24/12	11:00 - 18:00	31/12	11:00 - 18:00	07/01/2024	ΚΛΕΙΣΤΑ

ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕ ΥΓΕΙΑ!

## ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

- ΣΜΥΡΝΗΣ 44, ΝΕΑ ΚΡΗΝΗ ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ | Τ: 2310 444 011
- ΧΡΙΣΤΟΒΑΣΙΛΗ 2, ΝΤΕΠΩ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ | Τ: 2310 411 420

Οι τιμές ισχύουν από 11/12/2023 έως 7/01/2023  
Δεν ευθυνόμαστε για τυχόν τυπογραφικά λάθη

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΤ'ΟΙΚΟΝ  
ΣΜΥΡΝΗΣ 44, ΝΕΑ ΚΡΗΝΗ

**2310 444.011**

ΧΡΙΣΤΟΒΑΣΙΛΗ 2, ΝΤΕΠΩ

**2310 411.420**

f @ kreopoliofarmesxoriou

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ ΣΤΟ

