



ΛΙΑΝΙΚΗ	ΕΙΔΗ / ITEMS	DESCRIPTION	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / PACKING	ΤΙΜΗ ΑΝΑ / PRICE PER	ΤΙΜΕΣ ΣΕ / PRICES IN €	τεμ. / pcs*	Διαθεσιμότητα / Availability
ΤΙΜΕΣ	CEREALS & FLOURS - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ & ΑΛΕΥΡΑ							
	ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ / ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΡΙΘΙΝΟ ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΗΣ ● FLOUR : BIODYNAMIC / ORGANIC BARLEY WHOLEMEAL FLOUR, STONEMILLED	Biodynamic wholemeal stonemilled flour from biodynamic barley grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. This product has been appraised by professional bakers, individuals and the gastronomy press. Ideal for the making of rusks*. Packed in: 25 kilo paper sacks, 10 kilo jute sacks, 1 kilo and 500 gr paper bags. *hard bread-type pieces to serve with olive oil or to prepare the renowned Cretan salad 'dakos' with tomatoes, feta cheese, olive oil and oregano. Being double baked, they need soaking before use.	Βιοδυναμικό αλεύρι ολικής από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό κριθάρι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Το προϊόν αυτό χάρει της εκτίμησης επαγγελματιών αρτοποιών, καταναλωτών και του γαστρονομικού τύπου. Ιδανικό για παζιμάδια. Συσκευασία: χαρτόσακκοι 25 κιλών, γιούτνι σακκοί 10 κιλών and χαρτοσακκούλες 1 κιλού και 500 γραμ.	25κιλο χάρτινο 10κιλο πάνινο 1κιλο χάρτινο 500 γρ. πάνινο 500 γρ. χάρτινο	κιλό κιλό κιλό συσκευασία συσκευασία	1,90 2,50 3,50 3,20 2,30		
	ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ / ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΗΣ ● FLOUR : BIODYNAMIC / ORGANIC HARD (durum) WHEAT WHOLEMEAL FLOUR, STONEMILLED	Biodynamic wholemeal stonemilled flour from biodynamic durum (hard) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. This product has been appraised by professional bakers, individuals and the gastronomy press. Packed in: 25 kilo paper sacks, 10 kilo jute sacks, 1 kilo and 500 gr paper bags.	Βιοδυναμικό αλεύρι ολικής από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό σκληρό σιτάρι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Το προϊόν αυτό χάρει της εκτίμησης επαγγελματιών αρτοποιών, καταναλωτών και του γαστρονομικού τύπου. Συσκευασία : χαρτόσακκοι 25 κιλών, γιούτνι σακκοί 10 κιλών and χαρτοσακκούλες 1 κιλού και 500 γραμ.	25κιλο χάρτινο 10κιλο πάνινο 1κιλο χάρτινο 500 γρ. πάνινο 500 γρ. χάρτινο	κιλό κιλό κιλό συσκευασία συσκευασία	1,90 2,50 3,50 3,20 2,30		
	ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ / ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ TRITICUM DICOCCUM ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΗΣ ● FLOUR : BIODYNAMIC / ORGANIC TRITICUM DICOCCUM WHOLEMEAL FLOUR, STONEMILLED	Biodynamic wholemeal stonemilled flour from biodynamic triticum dicoccum (emmer) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. This product has been appraised by professional bakers, individuals, the gastronomy press and has been included in the top Greek products. Packed in: 25 kilo paper sacks, 10 kilo jute sacks, 1 kilo and 500 gr paper bags.	Βιοδυναμικό αλεύρι ολικής από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό σιτάρι triticum dicoccum (emmer) που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Το προϊόν αυτό χάρει της εκτίμησης επαγγελματιών αρτοποιών, καταναλωτών και του γαστρονομικού τύπου και έχει συμπεριληφθεί στα καλύτερα ελληνικά προϊόντα. Συσκευασία: χαρτόσακκοι 25 κιλών, γιούτνι σακκοί 10 κιλών και χαρτοσακκούλες 1 κιλού και 500 γραμ.	25κιλο χάρτινο 10κιλο πάνινο 1κιλο χάρτινο 500 γρ. πάνινο 500 γρ. χάρτινο	κιλό κιλό κιλό συσκευασία συσκευασία	4,20 4,60 4,90 4,30 3,20		
	PASTA - ΖΥΜΑΡΙΚΑ							
	ΠΛΙΓΟΥΡΙ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ ● ORGANIC BULGUR FROM BIODYNAMIC HARD (durum) WHEAT	Organic pligouri (bulgur) made by boiling and cracking our biodynamic hard (durum) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Consumed in soups, salads, side dish preparations. Currently in: 400 gr and 250 gr packs.	Βιολογικό πλιγούρι που παρασκευάζεται από βρασμένο και σπασμένο βιοδυναμικό σκληρό σιτάρι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Χρησιμοποιείται σε σούπες, σαλάτες, σαν συνοδευτικό πιάτων. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία	2,80 3,40		
	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΞΙΝΟΣ ΣΤΑΡΕΝΙΟΣ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ ● ORGANIC TRACHANAS SOUR*, FROM BIODYNAMIC HARD (durum) WHEAT	Organic trachanas from biodynamic hard (durum) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. A typical Greek product, very healthy and nutritious, made by the mixing of boiled and cracked wheat and milk or Greek yogurt, for the sweet and the sour type, respectively. In its cooking variations can be eaten for breakfast, lunch or dinner. Trachanas is used in the position of rice or pasta in soups, casseroles, stews, trachanoto as per risotto; it is also used as a pie filling and in salads. The commonest and easiest dish is, cooked on its own in a soup and served hot with small pieces of butter and/or feta cheese. Currently in: 400 gr packs and 250 gr packs or cotton bags.	Βιολογικός τραχανάς από βιοδυναμικό σκληρό σιτάρι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Χαρακτηριστικό ελληνικό προϊόν, πολύ υγιεινό και θρεπτικό, παρασκευάζεται με την ανάμιξη βρασμένου και γάλατος ή γιαουρτιού για τον γλυκό και τον ξινό, αντίστοιχα. Στις διάφορες μαγειρικές παραλλαγές του μπορεί να σερβιριστεί στο πρωινό, μεσημεριανό ή δείπνο. Ο τραχανάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για ρυζί ή ζυμαρικά σε σούπες, βραστά, μαγειρευτά, για παρασκευή τραχανότο όπως το ριζότο, επίσης σαν γέμιση σε πίτες και σε σαλάτες. Ο συνηθέστερος και απλούστερος τρόπος σερβιρίσματος είναι μαγειρεμένο μόνο του σε σούπα και σερβιρισμένο ζεστό με μικρά κομμάτια βουτύρου και/ή τυριού φέτας. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 250 γρ. πάνινο 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία συσκευασία	2,90 3,80 3,90		
	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΓΛΥΚΟΣ ΣΤΑΡΕΝΙΟΣ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ ● ORGANIC TRACHANAS SWEET* FROM BIODYNAMIC HARD (durum) WHEAT	Organic trachanas from biodynamic hard (durum) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. A typical Greek product, very healthy and nutritious, made by the mixing of boiled and cracked wheat and milk or Greek yogurt for the sweet and sour type, respectively. In its cooking variations can be eaten for breakfast, lunch or dinner. Trachanas is used in the position of rice or pasta in soups, casseroles, stews, trachanoto as per risotto; it is also used as a pie filling and in salads. The commonest and easiest dish is, cooked on its own in a soup and served hot with small pieces of butter and/or feta cheese. Currently in: 400 gr packs and 250 gr packs or cotton sacks.	Βιολογικός τραχανάς από βιοδυναμικό σκληρό σιτάρι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Χαρακτηριστικό ελληνικό προϊόν, πολύ υγιεινό και θρεπτικό, παρασκευάζεται με την ανάμιξη αλευριού και γάλατος ή γιαουρτιού για τον γλυκό και τον ξινό, αντίστοιχα. Στις διάφορες μαγειρικές παραλλαγές του μπορεί να σερβιριστεί στο πρωινό, μεσημεριανό ή δείπνο. Ο τραχανάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για ρυζί ή ζυμαρικά σε σούπες, βραστά, μαγειρευτά, για παρασκευή τραχανότο όπως το ριζότο, επίσης σαν γέμιση σε πίτες και σε σαλάτες. Ο συνηθέστερος και απλούστερος τρόπος σερβιρίσματος είναι μαγειρεμένο μόνο του σε σούπα και σερβιρισμένο ζεστό με μικρά κομμάτια βουτύρου και/ή τυριού φέτας. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 250 γρ. πάνινο 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία συσκευασία	2,90 3,80 3,90		
	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΞΙΝΟΣ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ TRITICUM DICOCCUM ● ORGANIC TRACHANAS SOUR* FROM BIODYNAMIC TRITICUM DICOCCUM FLOUR. THE FLOUR IS WHOLEMEAL, STONEMILLED	Organic trachanas from wholemeal stonemilled flour of biodynamic triticum dicoccum (emmer) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. A typical Greek product, very healthy and nutritious, made by the mixing of flour and milk or Greek yogurt for the sweet and sour type, respectively. In its cooking variations can be eaten for breakfast, lunch or dinner. Trachanas is used in the position of rice or pasta in soups, casseroles, stews, trachanoto as per risotto; it is also used as a pie filling and in salads. The commonest and easiest dish is, cooked on its own in a soup and served hot with small pieces of butter and/or feta cheese. Currently in: 400 gr packs and 250 gr packs or cotton sacks.	Βιολογικός τραχανάς από βιοδυναμικό αλεύρι ολικής. Το αλεύρι αυτό προκύπτει από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό σιτάρι triticum dicoccum (emmer) που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Χαρακτηριστικό ελληνικό προϊόν, πολύ υγιεινό και θρεπτικό, παρασκευάζεται με την ανάμιξη αλευριού και γάλατος ή γιαουρτιού για τον γλυκό και τον ξινό, αντίστοιχα. Στις διάφορες μαγειρικές παραλλαγές του μπορεί να σερβιριστεί στο πρωινό, μεσημεριανό ή δείπνο. Ο τραχανάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για ρυζί ή ζυμαρικά σε σούπες, βραστά, μαγειρευτά, για παρασκευή τραχανότο όπως το ριζότο, επίσης σαν γέμιση σε πίτες και σε σαλάτες. Ο συνηθέστερος και απλούστερος τρόπος σερβιρίσματος είναι μαγειρεμένο μόνο του σε σούπα και σερβιρισμένο ζεστό με μικρά κομμάτια βουτύρου και/ή τυριού φέτας. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 250 γρ. πάνινο 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία συσκευασία	3,90 4,80 5,40		
	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΓΛΥΚΟΣ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ TRITICUM DICOCCUM ● ORGANIC TRACHANAS SWEET* FROM BIODYNAMIC TRITICUM DICOCCUM FLOUR. THE FLOUR IS WHOLEMEAL, STONEMILLED	Organic trachanas from wholemeal stonemilled flour of biodynamic triticum dicoccum (emmer) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. A typical Greek product, very healthy and nutritious, made by the mixing of flour and milk or Greek yogurt for the sweet and sour type, respectively. In its cooking variations can be eaten for breakfast, lunch or dinner. Trachanas is used in the position of rice or pasta in soups, casseroles, stews, trachanoto as per risotto; it is also used as a pie filling and in salads. The commonest and easiest dish is, cooked on its own in a soup and served hot with small pieces of butter and/or feta cheese. Currently in: 400 gr packs and 250 gr packs or cotton sacks.	Βιολογικός τραχανάς από βιοδυναμικό αλεύρι ολικής. Το αλεύρι αυτό προκύπτει από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό σιτάρι triticum dicoccum (emmer) που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Χαρακτηριστικό ελληνικό προϊόν, πολύ υγιεινό και θρεπτικό, παρασκευάζεται με την ανάμιξη αλευριού και γάλατος ή γιαουρτιού για τον γλυκό και τον ξινό, αντίστοιχα. Στις διάφορες μαγειρικές παραλλαγές του μπορεί να σερβιριστεί στο πρωινό, μεσημεριανό ή δείπνο. Ο τραχανάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για ρυζί ή ζυμαρικά σε σούπες, βραστά, μαγειρευτά, για παρασκευή τραχανότο όπως το ριζότο, επίσης σαν γέμιση σε πίτες και σε σαλάτες. Ο συνηθέστερος και απλούστερος τρόπος σερβιρίσματος είναι μαγειρεμένο μόνο του σε σούπα και σερβιρισμένο ζεστό με μικρά κομμάτια βουτύρου και/ή τυριού φέτας. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 250 γρ. πάνινο 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία συσκευασία	3,90 4,80 5,40		
	ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ TRITICUM DICOCCUM ● ORGANIC HYLORITAKI** FROM BIODYNAMIC TRITICUM DICOCCUM FLOUR. THE FLOUR IS WHOLEMEAL, STONEMILLED	Organic pasta from wholemeal stonemilled flour of biodynamic triticum dicoccum (emmer) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. A typical Greek pasta product, made with flour and water, without the addition of eggs. It is used in the position of rice in soups, casseroles, stews, or to accompany meat dishes. The commonest and easiest dish is, cooked on its own in a soup and served hot with small pieces of butter and/or feta cheese. Currently in: 400 gr packs and 250 gr packs.	Βιολογικά ζυμαρικά από βιοδυναμικό αλεύρι ολικής. Το αλεύρι αυτό προκύπτει από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό σιτάρι triticum dicoccum (emmer) που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Τυπικό ελληνικό ζυμαρικό που παρασκευάζεται από αλεύρι και νερό χωρίς την προσθήκη αυγών. Χρησιμοποιείται αντί για το ρυζί σε σούπες, βραστά, μαγειρευτά ή για να συνοδεύσει κρεατικά. Ο συνηθέστερος και απλούστερος τρόπος σερβιρίσματος είναι μαγειρεμένο μόνο του σε σούπα και σερβιρισμένο ζεστό με μικρά κομμάτια βουτύρου και/ή τυριού φέτας. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία	3,40		
	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΑΠΟ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ TRITICUM DICOCCUM ● ORGANIC KRITHARAKI** FROM BIODYNAMIC TRITICUM DICOCCUM FLOUR. THE FLOUR IS WHOLEMEAL, STONEMILLED	Organic pasta from wholemeal stonemilled flour of biodynamic triticum dicoccum (emmer) wheat grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Made with flour and organic eggs, an international speciality, it is intended to be exploited by and become a favorite of the different nationalities. Currently in: 400 gr packs and 250 gr packs.	Βιολογικά ζυμαρικά από βιοδυναμικό αλεύρι ολικής. Το αλεύρι αυτό προκύπτει από αλεσμένο σε πετρώμυλο βιοδυναμικό σιτάρι triticum dicoccum (emmer) που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Παρασκευάζεται από αλεύρι και βιολογικά αυγά. Γνωστό στη διεθνή κουζίνα, το συγκεκριμένο προϊόν προορίζεται για διερεύνηση από τους λαούς με σκοπό να γίνει το αγαπημένο τους. Συσκευασία: 400 γραμ. και 250 γραμ.	250 γρ. 400 γρ.	συσκευασία συσκευασία	2,85		

1/8/2015	*παραγγελίας
<p>προϊόν σύντομα διαθέσιμο</p> <p>Δίνοντας την παραγγελία σας ή κάνοντας προ-κράτηση, διευκολύνετε σε πολλές περιπτώσεις τη διαδικασία βοηθώντας μας στον προγραμματισμό.</p>	<p>προϊόν προσωρινά μη διαθέσιμο</p> <p>Δίνοντας την παραγγελία σας ή κάνοντας προ-κράτηση, διευκολύνετε σε πολλές περιπτώσεις τη διαδικασία βοηθώντας μας στον προγραμματισμό.</p>
<p>προϊόν που έχει εξαντληθεί</p> <p>Δώστε την παραγγελία σας ή κάνετε προ-κράτηση για να προγραμματισθεί η παραγωγή ή η διάθεση.</p>	<p>όπου *</p> <p>ενδεχόμενη ανατίμηση με αλλαγή της συσκευασίας</p>
Όνομα	
Διεύθυνση	
Τηλέφωνο	
Ημερομηνία	
Πληρωμή	
	Κατάθεση
	Αντικαταβολή

ORGANIC - BIODYNAMIC PRODUCTION 2014-15



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ - ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΕΙΔΗ / ITEMS	DESCRIPTION	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / PACKING	ΤΙΜΗ ΑΝΑ / PRICE PER	ΤΙΜΕΣ ΣΕ / PRICES IN €	τεμ. / pcs*	Διαθεσιμότητα / Availability
LEGUMES - ΟΣΠΡΙΑ							
ΦΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ● LENTIL : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic lentil grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Our customers love our small grain that can be used in tasty soups, salads, dishes with rice. Due to the exclusion of chemicals at any stage, production or after harvest handling, and a possibly increased sensitivity of the product to insect attack, it should be stored in the refrigerator. Currently in: 10 kilo jute sacks, 1 kilo and 500 gr paper or cotton bags.	Βιοδυναμική φακή που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Οι πελάτες μας λατρεύουν αυτό το λεπτόστερνο προϊόν που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γευστικές σούπες, σαλάτες, πιάτα με ρύζι. Λόγω της αποφυγής χρήσης χημικών σε οποιοδήποτε στάδιο, παραγωγή ή μετα-συλλεκτικό χειρισμό και δεδομένης της αυξημένης ευαισθησίας του προϊόντος σε προσβολές εντόμων, προτείνουμε την αποθήκευση του προϊόντος στο ψυγείο. Συσκευασία: γιούτινοι σάκκοι 10 κιλών, χαρτοσακούλες ή σακούλια βαμβακερά 1 κιλού και 500 γραμ.	10κιλο πάνινο	κιλό	5,30		
			1κιλο χάρτινο	κιλό	5,70		
			500 γρ. χάρτινο	συσκευασία	3,50		
			500 γρ. πάνινο	συσκευασία	4,50		
ΡΕΒΥΘΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ● CHICKPEA : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic chickpeas grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Our customers' favorite, this small grain, when soaked prior to cooking swells substantially; it can be used in tasty soups, salads, dishes with rice, for falafels. Currently packed in: 10 kilo jute sacks, 1 kilo and 500 gr paper or cotton bags.	Βιοδυναμικό ρεβύθι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Αγαπημένο των πελατών μας, αυτό το λεπτόστερνο προϊόν διαγκώνεται σημαντικά στο μούλιασμα πριν το μαγείρεμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γευστικές σούπες, σαλάτες, πιάτα με ρύζι. Συσκευασία: γιούτινοι σάκκοι 10 κιλών, χαρτοσακούλες ή σακούλια βαμβακερά 1 κιλού και 500 γραμ.	10κιλο πάνινο	κιλό			
			1κιλο χάρτινο	κιλό			
			500 γρ. χάρτινο	συσκευασία			
			500 γρ. πάνινο	συσκευασία			
ΦΑΣΟΛΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ● BEANS : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic white beans grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. A new product, destined to be embraced by our customers, small sized grain, to be soaked prior to cooking. Ideal for hearty soups, salads, dishes with rice. Due to the exclusion of chemicals at any stage, production or after harvest handling, and a possibly increased sensitivity of the product to insect attack, it should be stored in the refrigerator. Currently packed in: 10 kilo jute sacks, 1 kilo and 500 gr paper or cotton bags.	Βιοδυναμικό άσπρο φασόλι που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Νέο προϊόν, με προσριγό να αγκαλιαστεί από τους πελάτες μας, λεπτόστερνο, που πρέπει να μουλιαστεί πριν το μαγείρεμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γευστικές σούπες, σαλάτες, πιάτα με ρύζι. Λόγω της αποφυγής χρήσης χημικών σε οποιοδήποτε στάδιο, παραγωγή ή μετα-συλλεκτικό χειρισμό και δεδομένης της αυξημένης ευαισθησίας του προϊόντος σε προσβολές εντόμων, προτείνουμε την αποθήκευση του προϊόντος στο ψυγείο. Συσκευασία: γιούτινοι σάκκοι 10 κιλών, χαρτοσακούλες ή σακούλια βαμβακερά 1 κιλού και 500 γραμ.	10κιλο πάνινο	κιλό	6,30		
			1κιλο χάρτινο	κιλό	6,60		
			500 γρ. χάρτινο	συσκευασία	4,10		
			500 γρ. πάνινο	συσκευασία	4,90		
VEGETABLES - ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ							
ΚΑΡΟΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ● CARROT : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic carrot, twice award winner, grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Aromatic, rich in flavour, it is adored by both children and adults. Packed in: 5 kilo bags and 700 gr packs.	Βιοδυναμικό καρότο, βραβευμένο 2 φορές, που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Αρωματικό, με πλούσια γεύση, λατρεύεται από μικρούς και μεγάλους. Συσκευασία: Σακούλια 5 κιλών και 700 γραμ.	5κιλο	κιλό	2,40		
			700 γρ.	συσκευασία	2,70		
ΣΚΟΡΔΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ● GARLIC : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic garlic grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Growing in the company of aromatic roses it attains a strong flavour, intense and hot. Ideal for garlic lovers. Packed in: paper bags, net of 3 pieces, braid.	Βιοδυναμικό σκόρδο που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Μεγαλώνοντας παράε με τριανταφυλλίες αποκτά έντονη γεύση, δυνατή, καυτερή. Για μερακλήδες ειδικά. Συσκευασία: Χύμα, δίχτυ 3 τεμ., πλεξούδα.	χάρτινο	κιλό	13,50		
			δίχτυ 3	συσκευασία	1,90		
			πλεξούδα	τμχ			
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ● ONION (red, white) : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic onion, award winner, grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Juicy, favoured by our customers, great to be consumed raw, but it can also be used in great soups and salads. Packed in: 10 kilo and 2 kilo jute sacks.	Βιοδυναμικό κρεμμύδι, βραβευμένο, που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Χυμώδες προϊόν, αγαπημένο από τους πελάτες μας, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί μεταξύ άλλων και σε υπέροχες σούπες και σαλάτες. Συσκευασία: γιούτινοι σάκοι 10 κιλών και 2 κιλών.	10κιλο πάνινο	κιλό	1,95		
			2κιλο πάνινο	κιλό	2,20		
ΠΑΤΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ / ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ● POTATO : BIODYNAMIC / ORGANIC	Biodynamic potato, grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. Our customers adore its 'fullness'. It can be used in tasty soups, salads or as a side dish. Suitable for boiling, baking, less so for frying. Packed in: 10 kilo and 3 kilo jute sacks.	Βιοδυναμική πατάτα που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Οι πελάτες μας λατρεύουν αυτό το 'γεμάτο' προϊόν που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γευστικές σούπες, σαλάτες και σαν συνοδευτικό πιάτων. Κατάλληλη για βραστή, φούρνου και λιγότερο για τηγανητή. Συσκευασία: γιούτινοι σάκοι 10 κιλών και 3 κιλών.	10κιλο πάνινο	κιλό	1,80		
			3κιλο πάνινο	κιλό	2,10		
JAMS, SPREADS, SALSAS - ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ & ΣΑΛΤΣΕΣ							
ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ & ΣΑΛΤΣΕΣ ● ORGANIC orange/carrot jam, fruit/carrot jam, carrot chutney, tomato/carrot chutney	Preparations based on our award winning biodynamic carrot grown in our land of three generations in Thessaly, Central Greece. The product range contains an orange jam, a fruit jam, a chutney and a tomato chutney, all organic. Imagination is the limit in tasting : enjoy with bread or crackers, inside a cheese sandwich, served with any dry meat (roast, grill, BBQ), in a salad dressing with olive oil and balsamic vinegar, mixed with your greek yogurt or in your ice cream as a topping. Packed in : set 4X42 gr or individually in 225 gr glass jars.	Γιάλινα βάζα, όλα με το περιεχόμενό τους βασισμένο στο βραβευμένο βιοδυναμικό μας καρότο που καλλιεργείται στην εδώ και 3 γενιές γη μας στην Αγία Τριάδα στη Θεσσαλία. Η σειρά περιλαμβάνει μια μαρμελάδα με πορτοκάλι, μια μαρμελάδα με φρούτα, μια σάλτσα γλυκόζη και μια γλυκόζη σάλτσα με ντομάτα, όλα βιολογικά. Μόνο η φαντασία σας μπορεί να σας περιορίσει στους γευστικούς συνδυασμούς : απολαύστε με ψωμί ή κρακερσάκια, μέσα σε σάντουιτς με τυρί, σερβιρισμένο με στεγνό κρέας (ψητό, στη σχάρα, στα κάρβουνα), σε σάλτσα σαλάτας μαζί με ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο, αναμιγμένο με γιαούρτι ή πάνω από παγωτό. Συσκευασία : Σετ αποτελούμενο από 4x42 γραμ. βάζα και μεμονωμένα σε βάζα των 225 γραμ.	4X42 γραμ. συσκευασία	συσκευασία	8,30		
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ πορτοκάλι/καρότο ● ORGANIC orange/carrot jam			225 γρ.	συσκευασία	8,30		
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ φρούτα/καρότο ● ORGANIC fruit/carrot jam			225 γρ.	συσκευασία	8,30		
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ καρότο ● ORGANIC carrot chutney			225 γρ.	συσκευασία	8,30		
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ντομάτα/καρότο ● ORGANIC tomato/carrot chutney			225 γρ.	συσκευασία	8,30		

1/8/2015	*παραγγελίας
----------	--------------

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνεται ΦΠΑ. α) Επιτροπές δεν γίνονται δεκτές. β) Πληρωμή με προεξόφληση της παραγγελίας πριν τη φόρτωσή της. Εναλλακτικά, πληρωμή με αντικαταβολή. Ο τρόπος πληρωμής δηλώνεται. γ) Εκπτώση 10% για τις ομαδικές παραγγελίες. δ) Παράδοση στη διεύθυνση υπόδειξης του πελάτη. ε) Τα μεταφορικά βαρύνουν τον πελάτη. Κόστος σημερινό με μεταφορική 4 ευρώ/δέμα βάρους 1-50 κιλά μέχρι τα αστικά κέντρα. Η μεταφόρτωση επιβαρύνεται επιπλέον.

VAT inclusive prices. 10% discount for group orders.
Returns are not accepted.
Payment before dispatch of the order. Alternatively, payment upon delivery. Please select your option.
Transportation costs are not included. Current cost 4 euro/parcel weighing 1-50 kilos to main cities. Reloading bears additional cost. Delivery to your specified address.

product scheduled for availability	preordering may assist us in the scheduling
product temporarily not available	
product out of stock	
where *	possible price revision with change in packing

* sweet or sour are the terms used to distinguish between the types of trachanas : sweet trachanas is made with milk; sour trachanas is made with greek yogurt.
** hylotipaki refers to small square-shaped pasta pieces; kritharaki refers to barley-shaped pasta pieces, both delicious in soups, salads or to accompany meat dishes.