

Τα παραδοσιακά ζυμαρικά μας...

παράγονται αποκλειστικά με βουβαλίσιο γάλα
παραγωγής μας, από βουβάλια ελευθέρως βοσκής
της Λίμνης Κερκίνης.

Το βουβαλίσιο γάλα σε σύγκριση με το
αγελαδινό γάλα περιέχει: 58% περισσότερο ασβέστιο,
40% περισσότερες πρωτεΐνες και
43% λιχότερη κοληστερόλη.

Είναι επίσης πλούσια πηγή ειδήρου, φωσφόρου
και βιταμίνης Α.

Είναι η ιδανική λύση για άτομα αλλεργικά
στο αγελαδινό γάλα.

Είναι πάντα φρέσκα,
γιατί παράγονται ανάλογα με τη ζήτηση.

Χωρίς συντηρητικά.

Χρόνος βρασμού 3 - 4 λεπτά.

Χυλοπίτα, κυλοπιτάκι, παπαρδέλες 2 λεπτά.



με βουβαλίσιο γάλα

Ανδρεάδου Γεωργία

Άνω Πορόια Σερρών, Τηλ. & Fax: 23270 51553

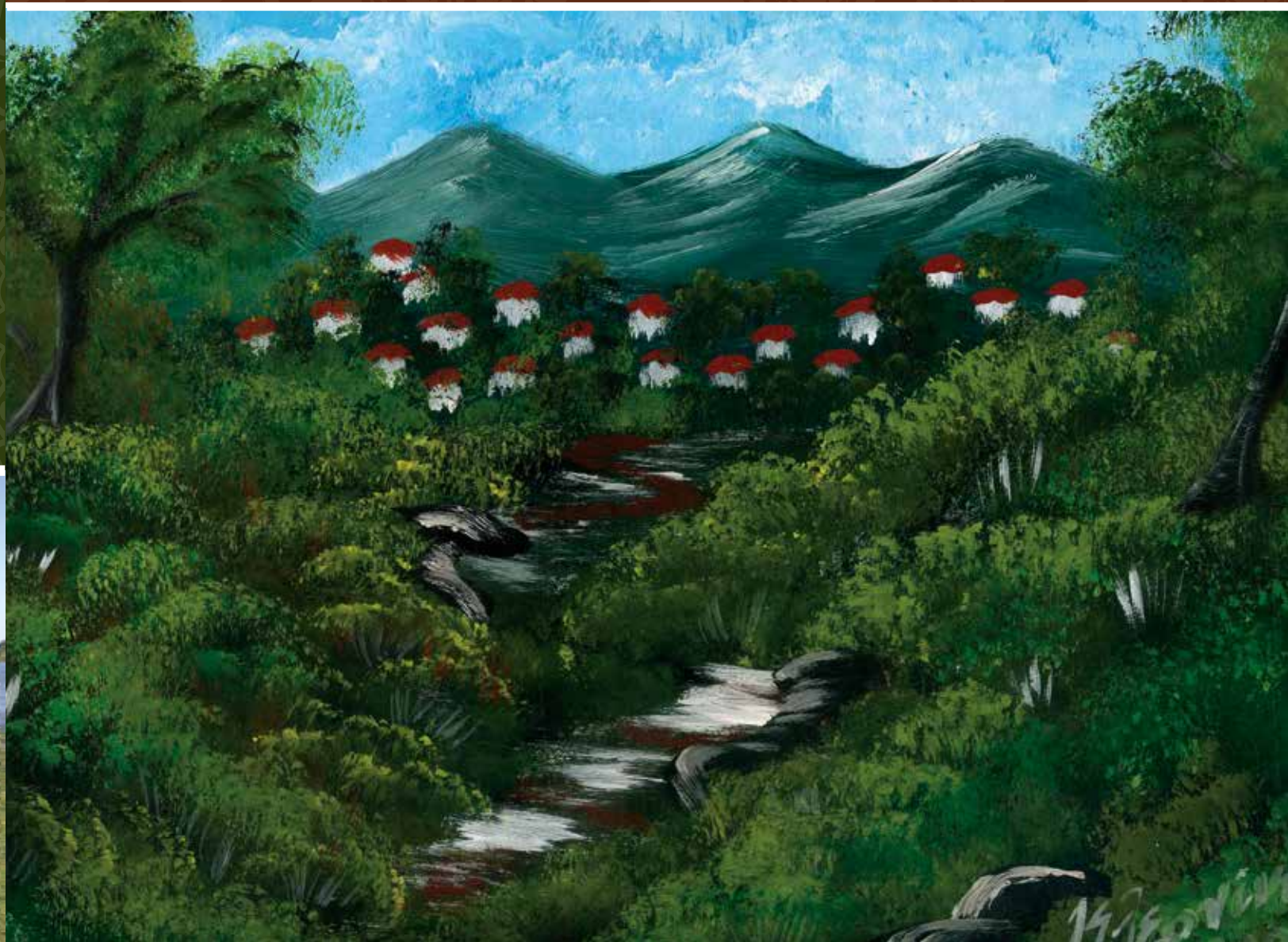
e-mail: poroiazym@yahoo.gr

www.poroiazym.gr

Lithografiki.gr 19000



με βουβαλίσιο γάλα



Το εργαστήριο ζυμαρικών
της κ. **Ανδρεάδου Γεωργίας** στα Άνω Πορόια
Σερρών, δραστηριοποιείται στην παραγωγή και εμπορία
παραδοσιακών ζυμαρικών.

Είναι ένα σύγχρονο εργαστήριο που χρησιμοποιεί
άριστα την τεχνολογία στην παραγωγή παραδοσιακών
προϊόντων.

Με αυστηρά κριτήρια επιλογής των πρώτων υλών
παράχουμε ασφαλή ποιοτικά προϊόντα. Για το λόγο
αυτό η επιχείρηση λειτουργεί με τη πιστοποίηση HACCP
& ISO.



παπαρδελές



παπαρδελές πικάντικες



κυλοπίτες



κυλοπίτες με εκόρδο



κυλοπίτες με
παντζάρι και
επανάκι



κοφτό



παιδικά ζυμαρικά



τραχανάς



τραχανάς
ξινός



τραχανάς
πικάντικος



τραχανάς ολικής



κυλοπίτες ολικής

— Ζυμαρικά χωρίς Γάλα και Αυγά! —



μακαρονάκι



πλεξούδα



κυλοπιτάκι



κριθαράκι



κουσ-κουσ



τραχανάς λαχανικών



κριθαράκι
με πιπεριά Φλωρίνης