

- Από 100% Βαλαμικό της Μοδένα
- Χωρίς προσθήκη αρωμάτων



Ξύδι Βαλαμικό της Μοδένα φυσικά εμποτισμένο με χυμό φρέσκων φρούτων

- Τα δικά μας ξύδια βαλαμικά δημιουργούνται με την έγχυση φρέσκου χυμού φρούτων.

Πώς να τα απολαύσετε



Λεμόνι
Σίκα
Βατόμουρο



Λεμόνι
Πορτοκαλάκι
Φρούτα του
δάσους
Βατόμουρο
Σίκα



Λεμόνι
Σίκα
Φρούτα του
δάσους



Πορτοκαλάκι
Φρούτα του
δάσους
Βατόμουρο
Σίκα



Πορτοκαλάκι
Σίκα
Βατόμουρο



Πορτοκαλάκι
Φρούτα του
δάσους
Βατόμουρο
Σίκα



Διανέμεται από: ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΥΜΑΡΚΩΝ "ΗΛΙΟΣ" - ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Σ.Τ. - ΤΗΛ: 210 2840140-7, ΦΑΞ: 210 2816787 - Email:sales@heliospasta.gr

Κάντε κάτι καλό για εσάς!

Από εδώ και στο εξής για να αισθάνεστε καλά η λύση είναι οι καλαμπόκι!

MolinodiFerro
www.molinodiferro.com

Αλλάξτε συνήθειες και προσαρμοστείτε σε προϊόντα πιο υγιεινά που σας βοηθούν να ζήσετε καλά και να αισθάνεστε καλύτερα. Επιλέξτε τα ζυμαρικά "Le Veneziane" και τα σφρότα μπισκότα "Sorrisi di Mais" Molino di Ferro από 100% καλαμπόκι, τον κίτρινο χρυσό της φύσης. Κερδίστε σε ποιότητα, αυθεντικότητα, ελαφρότητα και ευεψμία.

Διανέμεται από:
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΥΜΑΡΚΩΝ "ΗΛΙΟΣ"
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Σ.Τ.
ΤΗΛ: 210 2840140-7,
ΦΑΞ: 210 2816787
Email: sales@heliospasta.gr

SACLA'
ITALIA



3 απλά βήματα για ένα τέλειο Ιταλικό δείπνο στο σπίτι Ρομαντικό δείπνο για δύο

1. Βράζετε 300gr. спаγγή σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού τους, τα στραγγίζετε και τα τοποθετείτε σε ένα μπολ.
2. Ρίχνετε πάνω στα спаγγή 1 βάζο Sacla' Pesto alla Genovese (εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε Pesto μελιζάνας) και ανακατεύετε καλά, προσθέτοντας πατάτες κομμένες σε κύβους και φασολάκια ελαφρώς βρασμένα.
3. Σερβίρετε με άφθονες λεπτές φέτες παρμεζάνας, και είστε έτοιμοι να γευθείτε ένα τέλειο αυθεντικό Ιταλικό δείπνο στο σπίτι.

L'ARTE DI SACLA'

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ "ΗΛΙΟΣ" ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΠ. ΔΑΚΕΣ ΑΔΕΣΤΩΤΗ
ΤΗΛ: 210 2862140-7, ΦΑΞ: 210 2816787 - Email:sales@heliospasta.gr
www.sacla.com



Παραγωγικά Αδελφάκια 2 000 777 4747

Υπερπρωτεύουσα - Αθήνα
Κατοικίες - Οικόπεδα

- Από 100% Βαλσάμικο της Μοδένα
- Χωρίς προσθήκη αρωμάτων



COLLITALI®
FASHION FOOD FACTORY



Ξύδι Βαλσάμικο της Μοδένα φυσικά εμποτισμένο με χυμό φρέσκων φρούτων

- Τα δικά μας ξύδια βαλσάμικο δημιουργούνται με την έγχυση φρέσκου χυμού φρούτων.

**Πώς να τα
απολαύσετε**



Λεμόνι
Σύκο
Βατόμουρο



Λεμόνι
Πορτοκάλι
Φρούτα του
δάσους
Βατόμουρο
Σύκο



Λεμόνι
Σύκο
Φρούτα του
δάσους



Πορτοκάλι
Φρούτα
Φρούτα του
δάσους
Βατόμουρο
Σύκο



Πορτοκάλι
Σύκο
Βατόμουρο



Πορτοκάλι
Φρούτα
Φρούτα του δάσους
Βατόμουρο
Σύκο



2009 VETRINA ITALIANA

23 Μαΐου - 6 Ιουνίου 2009

Κερδίστε ταξίδια
για δύο άτομα στην Ιταλία
και κάντε "πασαρέλα"
στη χώρα του design
& της τεχνολογίας

Για πληροφορίες www.italia.gr

**Δηλώσεις συμμετοχής
εντός του καταστήματος**

Οργάνωση
Ελληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ



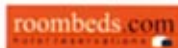
REGIONE
MOLISE



CAPIVCCI



CONFINDUSTRIA
REGGIO CALABRIA



roombeds.com



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΙΣΤΩΝ ΙΤΑΛΙΑΣ



Travel office
DIAS TOURS

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ



Κάντε κάτι καλό
για εμάς!

Αλλάξτε συνήθειες και προσανατολιστείτε σε προϊόντα πιο υγιεινά που σας βοηθούν να ζήσετε καλά και να αισθάνεστε καλύτερα. Επιλέξτε τα ζυμαρικά "Le Veneziano" και τα αφράτα μπισκότα "Sorrisi di Mais" Molino di Ferro από 100% καλαμπόκι, τον κίτρινο χρυσό της φύσης. Κερδίστε σε ποιότητα, αυθεντικότητα, ελαφρότητα και ευτυχία.

Από εδώ και στο εξής,
για να αισθάνεστε καλά
η λύση είναι το καλαμπόκι!


MolinodiFerro

www.molinodiferro.com

Διανέμεται από:
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ "ΉΛΙΟΣ"
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Σ.Τ.
ΤΗΛ.: 210 2640140-7,
ΦΑΞ: 210 2616767
Email: sales@heliospasta.gr



SACLA
ITALIA



3 απλά βήματα για ένα τέλειο Ιταλικό δείπνο στο σπίτι

Ρομαντικό δείπνο για δύο

1. Βράζετε 300gr. спаγγέτι σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού τους, τα στραγγίζετε και τα τοποθετείτε σε ένα μπολ.
2. Ρίχνετε πάνω στα спаγγέτι 1 βάζο Sacla Pesto alla Genovese (εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε Pesto μελιτζάνας) και ανακατεύετε καλά, προσθέτοντας πατάτες κομμένες σε κύβους και φασολάκια ελαφρώς βρασμένα.
3. Σερβίρετε με άρθρες λεπτές φέτες παρμιζάνας, και είστε έτοιμοι να γευθείτε ένα τέλειο αυθεντικό Ιταλικό δείπνο στο σπίτι.

L'ARTE DI SACLA

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ "ΗΝΩΣΕ" ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΤΙ. ΣΑΚΕΣ ΑΒΕΕΣ
ΤΗΛ.: 210 2040140-7, ΦΑΞ: 210 2016767 - Email:sales@hellenicpesta.gr

www.sacla.com