



Παραδοσιακές θαλασσινές
γεύσεις από τη θάλασσα της Λήμνου



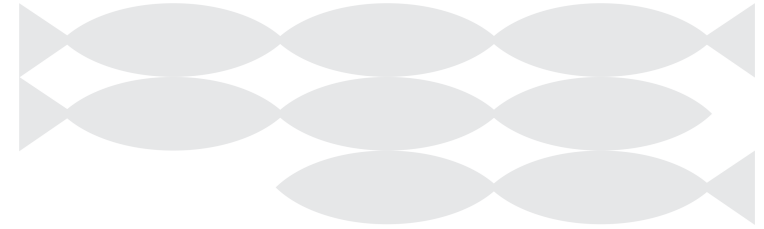
μύρισε θάλασσα... Δήμνου Θάλασσα!!!



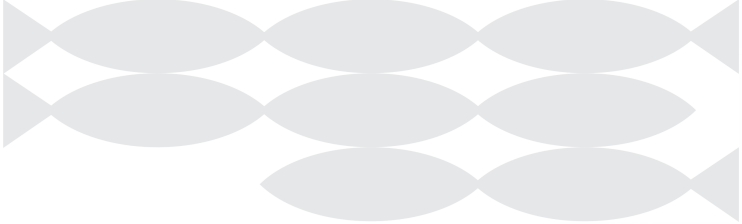
Η εταιρεία «Οκτάπους Δήμνος» είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που 20 χρόνια τώρα ταξιδεύει τις θάλασσες του Αιγαίου με τον ιδιόκτητο στόλο της ψαρεύοντας με σεβασμό στο περιβάλλον και στον άνθρωπο. Σε ένα υπερσύγχρονο εργαστήριο μεταποιεί αλιεύματα σύμφωνα με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές ασφαλείας εφαρμόζοντας πιστοποιημένα συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας **ISO 9001:2000** και Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (**HACCP**) **ISO 22000:2005**. Η υψηλή διατροφική αξία και ποιότητα των προϊόντων μας εξασφαλίζεται χάρη στους αυστηρούς ελέγχους σε όλα τα στάδια της παραγωγής, στη γνώση και εμπειρία του επιστημονικού και του τεχνικού προσωπικού, στην τήρηση των κανόνων υγιεινής. Σήμερα σας παρουσιάζουμε μια νέα σειρά προϊόντων με την ονομασία «ΔΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ» με σκοπό να αναδείξουμε την αξία των ελληνικών αλιευμάτων, την ιστορία της Δήμνου, αλλά και την μεγάλη αγάπη για τον τόπο μας.



Μια μεγάλη γκάμα προϊόντων πλαισιώνουν το νέο brand της εταιρείας μας. Φρέσκα αλλά και κατεψυγμένα ψάρια, μαλάκια και θαλασσινά, μαρινάτα, καπνιστά και αλίπαστα.







Στα καταγάλανα νερά του Βόρειου Αιγαίου
ψαρεύουμε, πάντα με σεβασμό στο περιβάλλον,
με τον ιδιόκτητο στόλο μας και επιλέγουμε
τα καλύτερα ψάρια και θαλασσινά που
επεξεργαζόμαστε στο υπερσύγχρονο
εργαστήριό μας βασιζόμενοι σε αγνά υλικά
και παραδοσιακές συνταγές.

Η εμπειρία τόσων ετών, το μεράκι, η
ευθύνη και η αγάπη για τον τόπο μας
έχουν σαν αποτέλεσμα τα μοναδικά
ποιοτικά προϊόντα «ΛΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ».

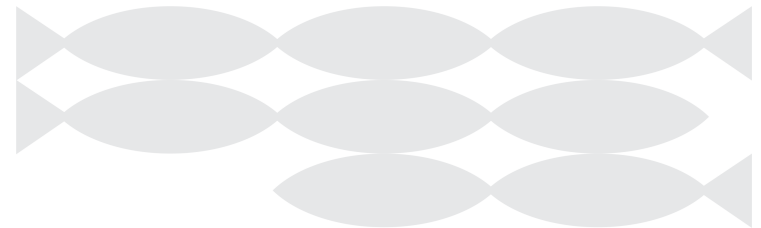
Το ψάρεμα του χταποδιού αποτελεί
για εμάς ένα κομμάτι της ιστορίας
μας. Με σύγχρονες μεθόδους αλιείας
που σέβονται απόλυτα τους κανόνες της
Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλιεύουμε το μοναδικό
ελληνικό χταπόδι της Δήμνου. Διαθέτει
μοναδικά χαρακτηριστικά και γεύση και με
την διαδικασία της ψύξης σε ειδικό τούνελ
κατάψυξης διατηρεί όλα του τα χαρακτηριστικά
αναλλοίωτα για να φτάσει στο τραπέζι των
καταναλωτών με ασφάλεια.





παραδοσιακά αλίπαστα...

Η παράδοση στην παρασκευή αλίπαστων είναι συνδεδεμένη με την ιστορία της Λήμνου. Ακολουθώντας αυτήν την παράδοση, έγινε κομμάτι της οικογένειάς μας και τα μυστικά μεταφέρθηκαν από σε γενιά σε γενιά. Παστώνουμε με θαλασσινό αλάτι φρέσκα ελληνικά ψάρια και με την κατάλληλη επεξεργασία προσφέρουμε τα μοναδικά αλίπαστα ΛΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ. Από την μεγάλη γκάμα των προϊόντων μας ξεχωρίζουν οι παστές αντζούγιες, σαρδέλες αλλά και κολιοί.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΛΙΠΑΣΤΩΝ

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΛΙΠΑΣΤΕΣ ΑΚΕΦΑΛΕΣ

Εξαιρετικός παραδοσιακός μεζές από σαρδέλες αλιευμένες στο Β. Αιγαίο και παστομένες με θαλασσινό αλάτι. Η διαδικασία και η συνταγή που ακολουθούμε κάνει την διαφορά κρατώντας την υγρασία και το ζωηρό χρώμα του ψαριού.



μεταλλικός περιέκτης 400γρ.

μεταλλικός περιέκτης 2,700γρ.



4°-8° C



24 μήνες

ΑΤΖΟΥΓΙΕΣ ΛΙΠΑΣΤΕΣ ΑΚΕΦΑΛΕΣ

Η διάσημη αντζούγια βρίσκει εδώ την θέση που της αξίζει. Προσεκτική επιλογή ψαριών αλιευμένα στις θάλασσες του Β. Αιγαίου και παραδοσιακή συνταγή με πάστωμα σε θαλασσινό αλάτι είναι το μυστικό της επιτυχίας.



μεταλλικός περιέκτης 430γρ.

μεταλλικός περιέκτης 2,800γρ.



4°-8° C



24 μήνες

ΚΟΛΙΟΙ ΛΙΠΑΣΤΟΙ ΑΚΕΦΑΛΟΙ

Την γκάμα των λιπαστων συμπληρώνουν οι παστοί ακέφαλοι κολιοί, μία ξεχωριστή γευστική πρόταση για τους καλοφαγάδες...



μεταλλικός περιέκτης 960γρ.

μεταλλικός περιέκτης 2,700γρ.



4°-8° C



24 μήνες





μαρινάτα...

Εξαιρετικά προϊόντα από ψάρια και θαλασσινά αλιευμένα στις θάλασσες του Β. Αιγαίου, επεξεργασμένα με τις πιο σύγχρονες μεθόδους και τηρώντας όλα τα πρότυπα ασφαλείας τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μαριναρισμένα σε ελληνικό λάδι και ξύδι με ελληνικά μυρωδικά και βότανα αποτελούν το καμάρι της «Δήμνου Θάλασσα»... Δοκιμάστε γαύρο μαρινάτο με κρίταμα Δήμνου και σκορδάτο, καπνιστά χάβαρα Αιγαίου λεμονάτα, χταποδάκι Δήμνου με δενδρολίβανο και σκορδάτο, φιλέτο λακέρδας και σκουμπρί, καπνιστά μύδια, σαρδέλες καπνιστές και πολλά άλλα... όλα με την αύρα της θάλασσας...



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΜΑΡΙΝΑΤΑ ΛΑΔΙΟΥ

μαρινάτος γαύρος φιλέτο Αιγαίου

Μια μοναδική πρόταση από την ΔΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ. Ελληνικός γαύρος μαρινarisμένος με ξύδι από κρασί, σκόρδο και ελληνικά βότανα και μυρωδικά. Το τελικό αποτέλεσμα μυρίζει θάλασσα...



πλαστικός περιέκτης 230γρ.

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



6 μήνες

φέτα λακέρδα Αιγαίου

Ένα ζουμερό φιλέτο από αυθεντική ελληνική λακέρδα, είναι το απόλυτο gourmet προϊόν για τους απαιτητικούς. Η διαδικασία παραγωγής εξασφαλίζει την «φρεσκάδα» του ψαριού και την εξαιρετική του γεύση...



πλαστικός περιέκτης 230γρ.

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



6 μήνες

μελίπαστες σαρδέλες χωρίς δέρμα Αιγαίου

Μια μοναδική συνταγή χαρίζει σε αυτό το προϊόν την φρεσκάδα της θάλασσας. Ελληνικές σαρδέλες με ξεχωριστή γεύση, πλούσιες σε Ω3 και ιχνοστοιχεία. Ένας μοναδικός μεζές για το σούζο σας...



πλαστικός περιέκτης 230γρ.

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



6 μήνες

καπνιστές σαρδέλες χωρίς δέρμα Αιγαίου

Σαρδέλες αλιευμένες στο Β. Αιγαίο χωρίς δέρμα, με ελαφρύ κάπνισμα και μυρωδικά δημιουργούν ένα εξαιρετικό προϊόν που θα σας ενθουσιάσει. Μια πρόταση που πρώτα η «Δήμνου Θάλασσα» παρουσίασε στην ελληνική αγορά...



πλαστικός περιέκτης 230γρ.

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



6 μήνες

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΜΑΡΙΝΑΤΑ ΛΑΔΙΟΥ

μύδια καπνιστά ψίχα

Ένα πολύ ιδιαίτερο προϊόν που θα δώσει νέες ιδέες στις γαστριμαργικές σας ανησυχίες. Ζουμερά μύδια με ελαφρύ κάπνισμα και μυρωδικά είναι ιδανικά για ιδιαίτερα πιάτα μόνα τους ή σε συνταγές με ζυμαρικά...



πλαστικός περιέκτης 210γρ.

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



best before
6 μήνες

σκουμπρί φέτα

Εξαιρετικό φιλέτο σκουμπρί με εξαιρετική υφή και γεύση σε φυτικό λάδι. Μια μοναδική πρόταση που θα συνοδεύσει αντάξια όλα τα υπόλοιπα μαρινάτα μας προϊόντα...



πλαστικός περιέκτης 230γρ.

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



best before
6 μήνες





ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΜΑΡΙΝΑΤΑ ΛΑΔΙΟΥ ΗΟ.ΡΕ.ΚΑ. **PREMIUM**

Δημιουργήσαμε για εσάς νέα προϊόντα με μοναδικές γεύσεις αλλά και εξαιρετική ποιότητα με ελληνικά αλιεύματα που με ξεχωριστές συνταγές συνθέτουν μια μοναδική σειρά και θα σας κάνουν να ξεχωρίσετε στους πελάτες σας...

μαρινάτος γαύρος Αιγαίου με κρίταμα Δήμνου

χάβαρα Αιγαίου ψίχα καπνιστά

χταπόδι Αιγαίου ξυδάτο

χταπόδι Αιγαίου λεμονάτο

καπνιστό σκουμπρί φιλέτο

πλαστικός περιέκτης 2.000γρ.



2°-4° C



best before
6 μήνες







καπνιστά...

Το κάπνισμα των ψαριών και θαλασσινών είναι μια δύσκολη διαδικασία που απαιτεί μεγάλη τεχνογνωσία. Στα σύγχρονα καπνιστήρια της εταιρείας μας, καπνίζουμε με φυσικό ξύλο οξιάς και ελληνικά βότανα τα φρέσκα ψάρια και αλιεύματα που φτάνουν στην «πόρτα» μας με τα ιδιόκτητα αλιευτικά μας... και το αποτέλεσμα είναι μοναδικό !!!



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΑ

καπνιστός λικουρίνος Αιγαίου

Ένα πολύ ιδιαίτερο ψάρι που καπνίζουμε με μοναδικό τρόπο σε φυσικό ξύλο οξιάς και δημιουργούμε μια ξεχωριστή γευστική πρόταση που θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας...



πλαστική μεμβράνη vacuum



2°-4° C



6 μήνες

καπνιστό σκουμπρί ακέφαλο

Ο πιο δημοφιλής μεζές, το σκουμπρί, εδώ καπνίζετε και προσφέρετε για να ξεχωρίσει για την μοναδική του γεύση και ποιότητα...



πλαστική μεμβράνη vacuum



2°-4° C



6 μήνες





Οκτάπους Λήμνος - Λήμνου Θάλασσα
Μούδρος, 81401 - Λήμνος
t.+30 2254071001 fax.+30 2254072031
info@limnouthalassa.gr
www.limnouthalassa.gr