



ΠΟΣΕΙΔΩΝ

ΑΦΟΙ ΦΡΑΝΤΖΗ

ΑΦΟΙ ΦΡΑΝΤΖΗ Α.Ε.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΑΛΙΠΑΣΤΩΝ & ΒΡΩΣΙΜΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

+30 697 339 3922 & +30 697 339 3921

info@posedon.gr

posedon.gr

Αδριανουπόλεως Τέρμα
Τ.Θ. 65, 69100 Κομοτηνή



ΠΟΣΕΙΔΩΝ

ΑΦΟΙ ΦΡΑΝΤΖΗ

ΓΕΥΣΗ ΠΟΥ ΨΑΡΩΝΕΙ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Γαύρος Μαρινάτος

Επιλεγμένος φρέσκος γαύρος του Βόρειου Αιγαίου, συλλεγμένος με παραδοσιακές μεθόδους και επεξεργασμένος εντός ωρών από την αλίευσή του, διατηρώντας στο έπακρο τη φρεσκάδα, τη γεύση και τα πολύτιμα Ωμέγα-3 λιπαρά οξέα. Μαριναρισμένος αποκλειστικά με εκλεκτό αλάτι Καλλονής, συλλεγμένο από τις παραδοσιακές αλυκές του ομώνυμου κόλπου της Λέσβου, και αρωματικό λευκό ξύδι από επιλεγμένες ποικιλίες σταφυλιού. Ιδανικός για ορεκτικά, σαλάτες και gourmet πιάτα με μεσογειακό χαρακτήρα.



Διαθέσιμες συσκευασίες
180gr & 1,3kg

Φιλέτο Αντσούγιας

Επιλεγμένος γαύρος που ακολουθεί την παραδοσιακή μέθοδο αλατισμού και ωριμάζει σε ειδικά βαρέλια όπου ελέγχεται αυστηρά κάθε στάδιο της ωρίμανσης. Μόλις αποκτήσει τα ιδανικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, φιλετοποιείται με προσοχή, αφαιρώντας δέρμα και κόκαλα, και συσκευάζεται σε εξαιρετικό παρθένο ηλιέλαιο που αναδεικνύει τα αρώματά του. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν με πλούσια γεύση, ισορροπημένη αλμύρα και βελούδινη υφή, ιδανικό ως gourmet ορεκτικό ή συνοδευτικό σε εκλεκτά πιάτα μεσογειακής κουζίνας.



Διαθέσιμες συσκευασίες
160gr & 1,2kg

Φιλέτο κολιού

Εκλεκτά φιλέτα κολιού που υποβάλλονται σε παρατεταμένη διαδικασία ωρίμανσης, επιτρέποντας την ανάπτυξη σύνθετων αρωμάτων και βαθιάς γεύσης. Η μακρύτερη περίοδος ωρίμανσης χαρίζει στο προϊόν έναν ιδιαίτερα έντονο χαρακτήρα με πλούσιες νότες θάλασσας και μια ελαφρώς εντονότερη αλμύρα που ισορροπεί άψογα με το υψηλής ποιότητας έλαιο της συσκευασίας. Το φιλέτο κολιού αποτελεί την επιτομή της παραδοσιακής τέχνης διατήρησης ψαριών – ένα εκλεκτό έδεσμα με πολυδιάστατο προφίλ γεύσης που ικανοποιεί τους πιο απαιτητικούς γευσινγώστες και αποτελεί ιδανική επιλογή για εκλεπτυσμένα πιάτα και gourmet δημιουργίες της μεσογειακής γαστρονομίας.



Διαθέσιμες συσκευασίες
180gr & 1,3kg

Λακέρδα Τύπου Κωνσταντινουπόλεως

Η αυθεντική λακέρδα, ένα μεταναστευτικό ψάρι που διασχίζει τα θαλάσσια μονοπάτια από τη Μαύρη Θάλασσα προς το Αιγαίο μέσω των στενών του Βοσπόρου. Ακολουθούμε πιστά την παραδοσιακή συνταγή της Κωνσταντινούπολης, μια τέχνη διατήρησης που αναπτύχθηκε αιώνες πριν και χάρισε στον κόσμο έναν εξαιρετικό μεζέ με απaráμιλλη γεύση.



Διαθέσιμες συσκευασίες
1,3kg

Επιλέγουμε με αυστηρά κριτήρια μόνο τα κατάλληλα ψάρια – παλαμίδες υψηλής – που μπορούν να αποδώσουν την αυθεντική, χαρακτηριστικά γλυκιά γεύση της γνήσιας λακέρδας. Η παραδοσιακή επεξεργασία με αλάτι υψηλής καθαρότητας και φιλτραρισμένο νερό αναδεικνύει τον μοναδικό χαρακτήρα αυτού του εκλεκτού προϊόντος, αναγνωρισμένου ως το ελληνικό σουσί.

Αντσούγια παστή

Εξαιρετικός γαύρος προσεκτικά επιλεγμένος από τα καλύτερα αλιευτικά πεδία της Ελλάδας, παραλαμβάνόμενος αυθημερόν για να διασφαλιστεί η απόλυτη φρεσκάδα. Η παραδοσιακή μέθοδος αλατισμού που εφαρμόζουμε ακολουθεί πιστοποιημένες διαδικασίες HACCP από το 2000, εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα και ασφάλεια.



Διαθέσιμες συσκευασίες
1kg, 2,5kg & 5kg

Το μυστικό της ξεχωριστής μας αντσούγιας βρίσκεται στην ακριβή αναλογία αλατιού και την τεχνική τοποθέτησης στις κονσέρβες, ώστε το τελικό προϊόν να διατηρεί την ιδανική υφή με ελάχιστο περιβάλλον αλάτι.

Η διαδικασία ωρίμανσης παρακολουθείται καθημερινά και προσαρμόζεται ανάλογα με τις εποχιακές συνθήκες, επιτυγχάνοντας ισορροπημένη αλμύρα, ελάχιστη υγρασία και πλούσιο άρωμα.