



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ



WORLD FOOD GIFT CHALLENGE 2022

Παρουσίαση συμμετοχών Νομού Δωδεκανήσου

Στο πλαίσιο της από 02/02/2022 Ανοικτής Πρόσκλησης από την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου – Γαστρονομική Περιφέρεια της Ευρώπης 2019, σε συνεργασία με τα Επιμελητήρια Δωδεκανήσου και Κυκλάδων και τον Διεθνή Οργανισμό World Institute of Gastronomy, Culture, Arts & Tourism (IGCAT)



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

Τι είναι ο Διεθνής Διαγωνισμός «World Food Gift Challenge 2022»;

Το “World Food Gift Challenge” είναι ένας *διαγωνισμός για τη βράβευση και τη διεθνή προβολή υψηλής ποιότητας χειροποίητων τροφίμων και δώρων χειροτεχνίας*, που σχετίζονται με τρόφιμα, από τις Ευρωπαϊκές Γαστρονομικές Περιφέρειες της Ευρώπης και διεθνώς.

Δικαιούχοι Υποβολής Αίτησης: Κάθε *φυσικό ή νομικό πρόσωπο που ασκεί νόμιμη δραστηριότητα, με έδρα την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, και το οποίο μπορεί να εκδώσει τα νόμιμα παραστατικά διακίνησης και πώλησης*. Τα προϊόντα με τα οποία θα συμμετέχει στο διαγωνισμό θα πρέπει να συνιστούν δώρα τροφίμων και δώρα που σχετίζονται με τρόφιμα.

Δύο κατηγορίες προϊόντων:

A. ΔΩΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

B. ΔΩΡΑ ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ



Από τα Δωδεκάνησα συμμετέχουν:

✓ 18 προϊόντα

✓ 12 επιχειρήσεις

✓ 4 διαφορετικά νησιά

➤ 16 Δώρα Τροφίμων

➤ 2 Δώρα Χειροτεχνίας

➤ Ρόδος - Κως - Σύμη - Πάτμος

ΔΩΡΟ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	WEBSITE
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	GRIGORIADIS TRADE	
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΜΕΛΙΤΙΟ – ΟΙΝΟΜΕΛΟ ΡΟΔΟΥ	Π & Χ Ο.Ε.	ΕΥΓΕΥΣΙΣ	www.evgefsis.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΦΥΣΙΚΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ ΣΥΜΗΣ / NATURAL SEA SALT	ΡΕΖΑΒΚΟΒΑ IRENA	SYMI SEA SALT	
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ ΑΧΛΑΔΑΚΙ	ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.	FILEMA RODION	www.filemarodion.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΕΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.	FILEMA RODION	www.filemarodion.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ ΜΟΣΧΟΠΟΥΓΚΙ	ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.	FILEMA RODION	www.filemarodion.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ Π.Γ.Ε. ΛΙΝΔΙΑΚΟ	ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.	FILEMA RODION	www.filemarodion.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	RHODES DRESSINGS	ΘΕΟΥΛΑΚΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ	EMBONA VIEW	www.emponaview.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	MAMA TSAMPIKA	ΘΕΟΥΛΑΚΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ	EMBONA VIEW	www.emponaview.gr
ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑΣ	ΞΥΛΙΝΗ ΚΟΥΤΑΛΑ ΤΟΥ ΑΝΕΜΟΜΥΛΟΥ	ΚΑΜΙΤΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	Enpatmoxylo	enpatmoxylo.com
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΔΕΟΣ	ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ABEE	ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ	www.dimprofood.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΚΟΡΙΑΝΤΟΛΙΝΟ	Β. ΚΑΜΠΥΛΑΥΚΑΣ Α.Ε.	ΑΙΓΑΙΟΝ	www.aigaion.net
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΛΙΚΕΡ COFFEE ANISE	Β. ΚΑΜΠΥΛΑΥΚΑΣ Α.Ε.	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΑΙΓΑΙΟΝ	www.aigaion.net
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΚΑΡΔΙΑΣ	ΚΑΡΔΟΥΛΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΚΑΡΔΙΑΣ	
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΣΥΝΘΕΣΗ ΔΩΡΟΥ "ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΧΑΛΚΗ"	ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ ΑΕΒΕ	ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ ΑΕΒΕ	https://www.mel.gr
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΩ	ΓΙΑΝΝΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΟΝ.ΙΚΕ	ΓΙΑΝΝΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	
ΦΑΓΗΤΟΥ	ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ ΚΩ ΠΓΕ	ΓΙΑΝΝΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΟΝ.ΙΚΕ	ΓΙΑΝΝΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	
ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑΣ	ΤΑΚΚΟΣ (ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΑΠΟΥΝΙ)	ΠΑΤΟΥΝΑ ΝΙΚΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.	RODIA	rodiasoaps.com



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

1. ΝΤΑΜΑ – ΡΟΔΟΣ

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ



Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο *Dama* παράγεται αποκλειστικά από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας, εφαρμόζοντας τις βέλτιστες πρακτικές για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου, όπως συγκομιδή νωρίς το Νοέμβριο και ψυχρή έκθλιψη αμέσως μετά. Η ετήσια οικογενειακή παραγωγή δεν ξεπερνάει τους 5 τόνους.

Το προϊόν δανείστηκε το όνομα του από το ελάφι-σύμβολο της Ρόδου, του είδους *Dama-Dama*, που συχνά εμφανίζεται στους ελαιώνες μας να τρέφεται με τους νέους βλαστούς των δέντρων!

Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στο *design*, στα υλικά (βαμμένο γυαλί και *premium* χαρτί, 3 χρωμάτων) και στο μέγεθος της συσκευασίας, ώστε να αποτελεί ένα εύκολα φορητό δώρο-σουβενίρ για όλους τους επισκέπτες του νησιού.



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

2. ΜΕΛΙΤΙΟ (οινόμελο) – ΡΟΔΟΣ

Π & Χ Ο.Ε.



Το οινόμελο προκύπτει από την ανάμειξη κρασιού (οίνου) με μέλι. Είναι ένα ποτό που έχει τις ρίζες του στην αρχαία Ελλάδα, όπου πινόταν οποιαδήποτε στιγμή ημέρας. Υπάρχουν αρκετές αναφορές στην ελληνική μυθολογία και ιστορία σχετικά με το οινόμελο.

Ο Δημόκριτος έζησε μέχρι τα βαθιά γεράματα περιλαμβάνοντας στη διατροφή του οινόμελο και άρτο.

Η μάγισσα Κίρκη σαγήνευσε τους ναύτες του Οδυσσέα προσφέροντάς τους οινόμελο.

Η νύμφη Μέλισσα έθρεψε τον Δία με οινόμελο και άρτο για να τον δυναμώσει.

Το οινόμελο που παράγουμε είναι βασισμένο στην αρχαία ελληνική συνταγή με μερικές μοντέρνες πινελιές.

Παράγεται από άριστης ποιότητας οίνο και μέλι από τη Ρόδο, αναδίδοντας αρώματα ξύλου, βοτάνων και φρούτων.



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

3. ΦΥΣΙΚΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ – ΣΥΜΗ

REZABKOVA IRENA



Το αλάτι μαζεύεται με τα χέρια από ιδιωτικές αλικές.

Στεγνώνει στον ήλιο χωρίς πρόσθετα.

Το αλάτι περιέχει πάνω από 90 μέταλλα και ιχνοστοιχεία.
Η χρήση του σε gourmet cuisine.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

4. ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ ΑΧΛΑΔΑΚΙ – ΡΟΔΟΣ

ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.



Το Αμυγδαλωτό Αχλαδάκι είναι το παραδοσιακό κέρασμα του αρραβώνα (Καλέσματα) στο νησί της Ρόδου από τα παλιά χρόνια.

Παραδοσιακά όταν η νύφη πάει για πρώτη φορά στο σπίτι του γαμπρού παίρνει μαζί της μία πιατέλα Αχλαδάκια που προηγουμένως φτιάξανε στο σπίτι της με περίσσεια αγάπη και μεράκι με την παλιά αυθεντική κατά τόπους συνταγή.

Το σχήμα τους δεν καθιερώθηκε τυχαία αφού παρομοιάζεται με το γυναικείο σώμα. Τα κυρίως υλικά τους τα αμύγδαλα υπήρχαν σε αυθονία στον τόπο μας.

Σήμερα έχει επεκταθεί το κέρασμα του σε γάμους, βαπτήσεις και γιορτές. Επίσης, μπορεί να το βρεί κανείς σε ζαχαροπλαστεία και τυποποιημένο συσκευασμένο σε διάφορα καταστήματα.



6. ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ ΜΟΣΧΟΠΟΥΓΚΙ – ΡΟΔΟΣ

ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.

Το Αμυγδαλωτό Μοσχοπούγκι είναι το παραδοσιακό κέρασμα του χωριού Ιαλυσσός της Ρόδου αλλά και των παλαιών συνοικιών (Μαράσια της Ρόδου) σε γιορτές και χαρμόσινα γεγονότα αλλά και ως δώρο προς συγγενείς και κουμπάρους κατά την περίοδο των εορτών, κυρίως των Χριστουγέννων.

Το κυρίως συστατικό, τα αμύγδαλα υπήρχαν σε αφθονία από τα παλιά χρόνια όπου χάνεται και η ιστορία του κάπου στην εποχή της Τουρκοκρατορίας.

Πλέον, συσκευασμένο και τυποποιημένο στις μέρες μας το βρίσκει κανείς στα καταστήματα σαν παραδοσιακό κέρασμα.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

7. ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ ΡΟΔΟΥ Π.Γ.Ε. – ΡΟΔΟΣ

ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.



Το Μελεκούνι είναι το κατ' εξοχήν παραδοσιακό κέρασμα του νησιού της Ρόδου σε κάθε γιορτή και χαρμόσυνο γεγονός από τα παλιά χρόνια και όλα τα συστατικά του υπήρχαν σε αφθονία στο νησί.

Παραδοσιακά, πριν από κάθε τέτοιο γεγονός μαζεύονται οι γυναίκες του χωριού και σε κλίμα γιορτής και χαράς με τη δική τους τεχνοτροπία κατά τόπους ετοιμάζουν αυτό το τόσο μοναδικό έδεσμα έως σήμερα.

Πλέον το Μελεκούνι έχει αναγνωριστεί ως Π.Γ.Ε. από επίσημους κρατικούς φορείς και μπορεί κανείς να το βρει συσκευασμένο και τυποποιημένο στα καταστήματα σαν ένα σνακ υψηλής διατροφικής αξίας.



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

8. RHODES DRESSINGS (ελαιόλαδο με βότανα - ΡΟΔΟΣ)

ΘΕΟΥΛΑΚΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ

Σετ δώρου με:

- ✓ Ελαιόλαδο με ρίγανη
- ✓ Ελαιόλαδο με βασιλικό
- ✓ Ελαιόλαδο με μπούκοβο
- ✓ Ελαιόλαδο με διάφορα βότανα
- ✓ Ελαιόλαδο για σαλάτα



9. ΜΑΜΑ ΤΣΑΜΠΙΚΑ (ελαιόλαδο με βότανα) - ΡΟΔΟΣ

ΘΕΟΥΛΑΚΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ

Σετ δώρου με:

- ✓ Ελαιόλαδο με δεντρολίβανο - σκόρδο
- ✓ Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- ✓ Ελαιόλαδο με σκόρδο



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ



10. Ξύλινη Κουτάλα του Ανεμόμυλου – ΠΑΤΜΟΣ

ΚΑΜΙΤΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ





10. Ξύλινη Κουτάλα του Ανεμόμυλου – ΠΑΤΜΟΣ

Η χρήση της ξύλινης κουτάλας σε αυτό το μέγεθος υπάρχει μέσα στους Ανεμόμυλους για την μεταφορά του καρπού σε ξηρή μορφή. Ο μυλωνάς την χρησιμοποιεί ως εξής:

A) Μετράει τον όγκο του καρπού

B) Μεταφέρει τον καρπό από τον σάκο προς την κοφινίδα

Γ) Παραγεμίζει με καρπό τις πέτρες όταν θέλει να μειώσει την ταχύτητα τους για να μαζέψει τα πανιά

Η κουτάλα είναι από μασίφ ξύλο μαόνι, η διαμόρφωση της απαιτεί εργασία με εργαλεία χειρός και έχει ως τελικό φινίρισμα κεριά μέλισσας. Η κουτάλα έχει σχεδιαστεί για δεξιόχειρες ή αριστερόχειρες χρήστες διότι σέβεται τις ανθρώπινες ιδιαιτερότητες.

Η χρήση της μπορεί να είναι διακοσμητική, ως δώρο έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα με ονομασία προέλευσης και η πυρογραφία μπορεί να προσαρμοστεί στις επιθυμίες του χρήστη.

Η ονομασία προέλευσης έχει τριπλό σκοπό:

1) Δηλώνει ταυτότητα

2) Δημιουργεί επιθυμία επίσκεψης στο νησί μέσα από την ιστορία της

3) Συντηρεί αναμνήσεις από την επίσκεψη στο νησί που λειτουργούν θεραπευτικά στην καθημερινή ζωή.

Η ξύλινη κουτάλα δύναται υπό συγκεκριμένες συνθήκες να διαμορφωθεί σε δομή μαθητείας δημιουργώντας έτσι θέσεις εργασίας.



11. Ελαιόλαδο «Δέος» – ΡΟΔΟΣ

ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ABEE

Η εταιρία διακριτικό τίτλο «ΛΑΔΟΜΥΛΟΣ», παράγει και συσκευάζει τα τελευταία 15 χρόνια πιστοποιημένα προϊόντα τα οποία, κατά το 60%-70%, εξάγονται.

Αυτά είναι το ελαιόλαδο, προϊόντα βάσει αυτού, μαρμελάδες και ελιές.

Διαθέτουμε συσκευασίες που πληρούν τους όρους αερομεταφορών καθώς και συσκευασίες οικολογικού χαρακτήρα.

Έτσι, μπορούν να αποτελέσουν ένα αξιοπρεπές δώρο, από πρώτες ύλες της Ρόδου.





12. Κοριαντολίνο – ΡΟΔΟΣ

Β. ΚΑΜΠΥΛΑΥΚΑΣ Α.Ε.

Το Κοριαντολίνο είναι λικέρ 30° που φτιάχνεται κατά παράδοση στο νησί της Ρόδου για περισσότερα από 70 έτη.

Φτιάχνεται από ένα κλαδί που φύεται μόνο σε συγκεκριμένο σημείο του νησιού και αρωματίζεται με εκχύλισμα από κόλιαντρο.

Η παρασκευή του είναι αποκλειστικά χειροποίητη και η μοναδική του εμφάνιση το καθιστά ως ένα από τα διασημότερα souvenirs της Ρόδου.

Είναι δυνατό σε οινόπνευμα και νίνεται αραιωμένο με νερό ή πάγο. Διατηρείται σε δροσερό μέρος.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

13. COFFE ANISE – ΡΟΔΟΣ

Β. ΚΑΜΠΥΛΑΥΚΑΣ Α.Ε.

Το λικέρ COFFE ANISE παράγεται από τον συνδυασμό ΟΥΖΟΥ και ΚΑΦΕ.

Αποτελεί το διασημότερο λικέρ της εταιρείας και παρήχθει για πρώτη φορά στο νησί της Ρόδου πριν από 20 χρόνια.

Από τότε έχει καθιερωθεί ως ένα μοναδικό προϊόν που συνδιάζει την παράδοση του ΟΥΖΟΥ με την καινοτομία.

Εξάγεται σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες με την κατανάλωση του να αγγίζει τους 20 τόνους ετησίως.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

14. ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΚΑΡΔΙΑΣ – ΚΩΣ

ΚΑΡΔΟΥΛΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Απόσταγμα σταφύλης από σταφύλια που καλλιεργούνται στους νέους αμπελώνες της εταιρείας στο νησί της Κω.

Ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και αποστάζεται σε χάλκινο αποστακτήρα, αναδεικνύοντας όλη τη λεπτότητα των αρωμάτων των σταφυλιών, δίνοντας ένα ατόφιο απόσταγμα εξαιρετικής ποιότητας, βγαλμένο μέσα από την καρδιά μας.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

15. «ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΧΑΛΚΗ» σύνθεση δώρου-ΡΟΔΟΣ

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ ΑΕΒΕ



“A journey to Halki Island”: Embark on a delicious journey to Aegean Islands with a gift pack with tastes and aromas coming from Rhodes and Halki.

Melekouni, the traditional sweet of Rhodes, is made with honey and sesame seeds and is offered as a treat at weddings’ guests.

Thyme Honey of Halki: On Halki island, with plenty of thyme, bees enjoy the aromatic nectar offered by nature. Thereby Halki’s supreme thyme honey is produced.

Melissokomiki Dodecanese was established in Rhodes in 1999.

From 2005 the company develops a honey manufacture of various honey varieties of South Aegean islands and a production workshop for Melekouni PGI Rhodes.



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

16. ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ - ΚΩΣ

ΓΙΑΝΝΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΟΝ.ΙΚΕ



Κατσικίσια γραβιέρα, με την ιδιαίτερη γεύση που δίνουν τα γάλατα του νησιού της Κω.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

17. ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ ΚΩ Π.Γ.Ε. – ΚΩΣ

ΓΙΑΝΝΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΟΝ.ΙΚΕ

Το βραβευμένο Κρασοτύρι, το μοναδικό Π.Γ.Ε τυροκομικό προϊόν στα Δωδεκάνησα, παράγεται αποκλειστικά από την εταιρεία ΓΙΑΝΝΟΥ και διαθέτει ιστορία που ανάγεται στην αρχαιότητα.

Την παρουσία του μοναδικού τυριού μνημονεύουν πλήθος περιηγητών που επισκέφθηκαν το νησί, ακόμη και ο Στράβων περιγράφει ότι κατά την επίσκεψη του είδε τους κατοίκους του νησιού να συντηρούν μέσα σε κρασί το αιγοπρόβειο τους τυρί.

Το Κρασοτύρι Κω Π.Γ.Ε φτιάχνεται αποκλειστικά από αιγογοπρόβειο γάλα από το νησί της Κω και ωριμάζει μέσα σε κρασί - πόσσα !





18. ΤΑΚΚΟΣ (παραδοσιακό σαπούνι) – ΡΟΔΟΣ

ΠΑΤΟΥΝΑ ΝΙΚΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

Ο ΤΑΚΚΟΣ είναι παραδοσιακό ροδίτικο σαπούνι γενικής χρήσης, από τοπικό ελαιόλαδο.

Είναι καθαριστικό σώματος αλλά και για πλύσιμο ρούχων και πιάτων.

Φτιάχνεται από το κατακάθι του ελαιολάδου, έχει ένα πυκτό μείγμα το οποίο δεν τρώγεται, το ανακυκλώνουμε φτιάχνοντας σαπούνι καθαρισμού.

Πλούσιο σε φυσική γλυκερίνη και βιταμίνη E (το φυσικό συντηρητικό της φύσης) γι' αυτό και δεν έχει ημερομηνία λήξης.





ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

Καλή επιτυχία!

www.ebed.gr

info@ebed.gr



ebed12

@ebed12