



An endless — dialogue with nature.

Δασκάτη, Ελλάδα.

Σε ένα μωσαϊκό από ορεινούς όγκους, στις κορφές των Χασίων και Καμβουνίων ορέων, μέσα σε παρθένα εδάφη και δασικές εκτάσεις, παράγουμε τα υψηλότερης ποιότητας βότανα και φυτά, άρτια ενταγμένα στο φυσικό τους μικροκλίμα.

Οι βόρειοι άνεμοι, τα χαμηλά ποσοστά υγρασίας και οι διαφορές θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας, δίνουν στο μικροκλίμα της περιοχής μοναδικά χαρακτηριστικά.

970m.

Κανένα συμβατικά καλλιεργημένο βότανο, μπαχαρικό ή φρούτο δεν θα περάσει στο παρασκευαστήριο μας.

770m.

Υποστηρίζουμε το "οργανικό" κίνημα και τη μετάβαση προς έναν οργανικό τρόπο ζωής.

892m.

Ενθαρρύνουμε την υγιή και βιώσιμη καλλιέργεια ως μέριμνα για τον άνθρωπο και την ευημερία του.

Από έναν κλώνο τσαγιού.

05:45 AM



Ένας μόνο κλώνος ήταν αρκετός για τη διάσωση ενός ολόκληρου είδους, μιας από τις πιο αρωματικές ποικιλίες τσαγιού στην Ελλάδα.

Η τεράστια βιοποικιλότητα της περιοχής, η ερήμωση των “δικών μας” ορεινών τόπων και η νέα προοπτική στην Ελλάδα της κρίσης, μας ώθησε στην πραγμάτωση των σκέψεών μας.



Golden yellow flower



Caption Image

1.

Η τεράστια βιοποικιλότητα της περιοχής, η ερήμωση των “δικών μας” ορεινών τόπων και η νέα προοπτική στην Ελλάδα της κρίσης, μας ώθησε στην πραγμάτωση των σκέψεών μας.



Seeking paths to the peak.

3.

Η υποβάθμιση από τον άνθρωπο ενός ιδιαίτερου οικοσυστήματος, η πλούσια χλωρίδα και ο μεγάλος όγκος αυτοφυών και ενδημικών φυτών, αρκούσαν για να ξεκινήσουμε την καλλιέργεια μοναδικών βοτάνων και φρούτων σε διαφορετικούς ορεινούς όγκους και να προχωρήσουμε στην παραγωγή ιδιαίτερων γαλακτοκομικών προϊόντων.

2.

Η ιδέα μας ξεκίνησε έχοντας ως κινητήριο άξονα την μοναδικότητα ενός εκπληκτικού μικροκλίματος, τη γη που πέρασε στα χέρια μας μετά από έναν αιώνα αγρανάπανσης, και τις γνώσεις αλλά και το μεράκι των ανθρώπων του χωριού.



Ένα πρωτοποριακό εγχείρημα.



4.

Η φιλοσοφία μας βασίζεται στο φυσικό τρόπο καλλιέργειας της γης και στη διαχείριση των πόρων της φύσης από τον άνθρωπο, όπως συνέβαινε και με τους προγόνους μας.

5.

Τα χωράφια μας ήταν και παρέμειναν ενταγμένα σε δασικές εκτάσεις, δίπλα από κέδρους, έλατα, πεύκα και αγριοτριανταφυλλιές. Η αλληλεπίδραση της πανίδας με τις εκτάσεις φύτευσης, μας ώθησε σε ήπιες μορφές περιφραξής και η διατήρηση του οικοσυστήματος ήταν για εμάς προτεραιότητα.



Διατήρηση του ορεινού οικοσυστήματος.

6.

Επιλέξαμε ορεινούς όγκους που ήδη ευδοκίμούν τα αντίστοιχα φυτά και ξαναδώσαμε “ζωή” σε κομμάτια γης που ήταν απαξιωμένα. Με ήπια και συνετή διαχείριση, έχουμε ως σκοπό την ανάδειξη της ορεινής φυσικής καλλιέργειας, καθώς και τη διάσωση των ποικιλιών που τείνουν προς εξαφάνιση. Εφαρμόζοντας όλα αυτά, παράγουμε προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, αποσκοπώντας στη διεθνή αναγνώριση και ανάδειξή τους ως μοναδικά στο είδος τους.



2.
Συλλέγουμε
— με το χέρι.



Ένας
— αιώνας
αγροανάπαυσης.

3.
Ένταση &
— Διάρκεια.

1.
Αυστηρά βιοδυναμική
— προσέγγιση
καλλιέργειας.

Storage under ideal conditions.

1.

Η αγάπη μας για τη γη και την φυσική καλλιέργεια, όρισε τις μεθόδους παραγωγής μας. Εφαρμόζοντας σύστημα ολοκληρωμένης διαχείριση με ανστηρά βιοδυναμική προσέγγιση, χωρίς προσθήκες και επεμβάσεις, καλλιεργούμε και παράγουμε μοναδικά προϊόντα γης.



Καλλιεργούμε
— δίπλα στα
ενδημικά φυτά.

2.

Κύριο μέλημά μας η απουσία επεξεργασίας, η χειρονακτική εργασία και η βελτισίωση του εδάφους μόνο με την προσθήκη κομποστ από ζώα ελευθέρως βοσκής στη γη που καλλιεργούμε για την αύξηση της γονιμότητάς της και την ισορροπημένη θρέψη των φυτών.



3.

Η συγκομιδή των φυτών και των φρούτων γίνεται χωρίς τη χρήση μηχανικών μέσων, κάτω από τις ιδανικότερες συνθήκες, με μοναδικό σκοπό τον «εγκλωβισμό» των αρωμάτων και των θρεπτικών συστατικών τους. Η άρδευση γίνεται μόνο εκεί που χρειάζεται, επιλεκτικά και η αποξήρανση πραγματοποιείται απολύτως φυσικά, σε πλίνθινες αποθήκες του περασμένου αιώνα.



Συσκευασίες
— που πληρούν
τις υψηλές απαιτήσεις.

5.

Η συσκευασία των βοτάνων-μπαχαρικών λαμβάνει χώρα έπειτα από ανστηρή διαλογή και «υπό τροποποιημένη ατμόσφαιρα» (MAP). Με την συγκεκριμένη πρωτοπόρα μέθοδο, αφενός επιτυγχάνεται η φυσική απολύμανση-συντήρησή τους ενώ αφετέρου αυξάνεται η διάρκεια και ένταση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των συσκευασμένων προϊόντων, παρέχοντας με αυτόν τον τρόπο στον καταναλωτή τα πιο «φρέσκα» αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά. Το ζυγισμένο με απόλυτη ακρίβεια προϊόν, μετά από τελικό έλεγχο, παίρνει την οριστική του μορφή στην συσκευασία.

4.

Έχουμε ως στόχο μας τη συσκευασία των προϊόντων στην τελική τους μορφή, άμεσα, αφενός, όσον αφορά τα βότανα-μπαχαρικά, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα από την ξήρασή τους, και αφετέρου όσον αφορά τα προϊόντα βατόμουρου, κατά την ημέρα συγκομιδής των φρούτων.



6.

Η διαδικασία συσκευασίας γίνεται κάτω από ανστηρά πρότυπα και ξεκινά αρχικώς ελέγχοντας λεπτομερώς, μακροσκοπικά τις πρώτες ύλες. Στο χώρο μεταποίησης και συσκευασίας των πρώτων υλών, εφαρμόζονται όλες οι σύγχρονες μέθοδοι υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τους διεθνείς κανονισμούς στον τομέα των τροφίμων. Με γνώμονα την προστασία του περιβάλλοντος και οικολογική συνείδηση, τα αναλώσιμα που χρησιμοποιούνται είναι από βιοδιασπώμενα και ανακυκλώσιμα υλικά, κατ'άλληλα για χρήση σε τρόφιμα (food grade), πιστοποιημένα από τους αρμόδιους φορείς.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ



Lenny Bosh

770μ.



Χειρονακτική μέθοδος συγκομιδής

Συσκευάζουμε και διαθέτουμε προϊόντα με ποιοτικά χαρακτηριστικά, ίδια με αυτά των άγριων - ενδημικών φυτών.



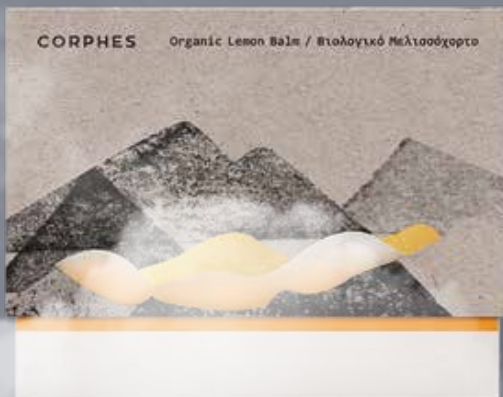
25γρ.

Αρωματικά — Φυτά.

Βιολογικά

Μονοποικιλιακά βότανα.

Για την σειρά των μονοποικιλιακών επιλέχθηκαν βότανα που τα συναντάμε στην Ελληνική φύση και προσδίδουν στα ροφήματα πλήρως τον ιδιαίτερο αρωματικό τους χαρακτήρα.



τσάι βουνού
μέντα
λουίζα
φασκόμηλο
χαμομήλι
φλισκούνι
μελισσόχορτο

Μπαχαρικά.

Επικλινή εδάφη, καλλιέργεια ξηρική, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, απουσία νερού, φυσική ξήρανση, συνθήκες όπου συναντάμε τα Ελληνικά μπαχαρικά σε αυτοφυή μορφή. Γευτείτε τα στις πιο ιδιαίτερες εκδοχές τους.

ρίγανη
δενδρολίβανο
μαντζουράνα
εστραγκόν
θυμάρι



Blend.

vital
silence
recovery
relief

Η σειρά των BLEND δημιουργήθηκε για να προσδώσει τις ιδιότητες του κάθε βοτάνου και ταυτόχρονα μια ιδιαίτερα πλούσια αρωματική παλέτα λόγω της χρήσεως κάποιων άγριων Ελληνικών βοτάνων.



Βιολογικά

Μαρμελάδα — Βατόμουρο.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ

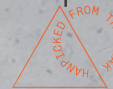


Lemon Bosh



770μ

Συσκευάζουμε και διαθέτουμε προϊόντα με ποιοτικά χαρακτηριστικά, ίδια με αυτά των άγριων - ενδημικών φυτών.



Χειρονακτική μέθοδος συγκομιδής

260γρ.

260gr.



Βιολογικά

Μαρμελάδα — Βατόμουρο.

Χειροποίητη μαρμελάδα από 100% βατόμουρα παραγωγής μας. Παρασκευάζεται αυστηρά χωρίς ζάχαρη, χωρίς συντηρητικά, χρωστικές και γλυκόζη. Περιέχει μόνο φρούτα, και η γλυκιά γεύση της οφείλεται στην προσθήκη φυσικού χυμού από σταφύλι. Η συγκομιδή των

φρούτων γίνεται το ξημέρωμα με το χέρι χωρίς μηχανικά μέσα. Σε λίγες ώρες μεταποιούνται για να παραμείνει αμείωτη η ένταση του φρούτου στο τελικό προϊόν χωρίς παράλληλα να αλλοιωθούν τα φυσικά χαρακτηριστικά του βατόμουρου.



Μαρμελάδα.

2.

Τα φρούτα μας.

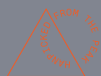
Σε επιλεγμένα περιβόλια της κεντρικής Μακεδονίας αλλά και πορτοκαλεώνες του Άργους και της Ηπείρου συλλέγουμε κάτω από αυστηρή διαλογή τα φρούτα για την παρασκευή των μαρμελάδων μας. Κάτω από σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης, “οι άνθρωποι των φρούτων” αναπτύσσουν τα περιβόλια τους με απόλυτο σεβασμό στη φύση και το περιβάλλον. Η μη χρήση αγροτικών εφοδίων και η έλλειψη μηχανικών μέσων στον κύκλο ζωής των δέντρων, δίνει ως αποτέλεσμα την υψηλή ποιότητα των φρούτων με έντονο άρωμα και φυσική όψη. Κάτω από αυστηρή διαλογή (μεγάλο ποσοστό ανομοιογένειας και πιθανών βλαβών, λόγω έλλειψης ψεκασμών) τα φρούτα μεταφέρονται σε θαλάμους χαμηλών θερμοκρασιών μέχρις ότου μπούνε στην τελική παραγωγική διαδικασία...

1.

Ακολουθώντας συνειδητά μια ολιστική προσέγγιση στην καλλιέργεια της γης και την επίδραση της φύσης σε όλο τον κύκλο ζωής των φυτών και των φρούτων που παράγουμε, δημιουργήσαμε μια σειρά από προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. Αναπτύσσοντας συνεργασίες, μελετήσαμε ένα προς ένα τα γευστικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των πρώτων υλών που δημιούργησαν την βάση των προϊόντων μας.



770g



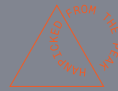
480g



Μαρμελάδα.



3.



Διαδικασία παραγωγής.

Κατά τη διαδικασία του τελικού σταδίου μεταποίησης του φρέσκου φρούτου σε μαρμελάδα και άλειμμα ακολουθούμε τις πιο σύγχρονες μεθόδους σε συνδυασμό με την παραδοσιακή παλιά συνταγή των προγόνων μας. Σε όλα τα στάδια εφαρμόζονται καινοτόμες τεχνικές και έλεγχοι σύμφωνα με τα συστήματα ασφαλείας τροφίμων HACCP και ISO 22000. Θέλοντας να κρατήσουμε αναλλοίωτα το χρώμα, την υφή και την ένταση του φρούτου, παρασκευάζουμε τις μαρμελάδες σε πιο χαμηλές θερμοκρασίες και παστεριώνουμε υπό κενό. Οι τελικές αναλύσεις στο εργαστήριο και οι γεισκιγαστικές δοκιμές αναφέρουν σε ένα προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας με πλούσια αντιοξειδωτικά και πολυφαινόλες μεγάλης έντασης και ισορροπημένης γεύσης. Η διάρκειά του, λόγω των ανώτερων διαδικασιών, επιμηκύνθηκε και κατά τη συντήρηση, αλλά και μετά το άνοιγμα και τη χρήση.



4.

Τελικό προϊόν / συνταγή.

Παράγουμε το τελικό προϊόν χωρίς τη χρήση πρόσθετων συντηρητικών, χρωστικών ουσιών, πηκτινής και ζάχαρης. Για εμάς η παρασκευή όλων των προϊόντων ακολουθεί την ιδεολογική μας προσέγγιση γύρω από την ήπια διαχείριση και την απόλυτη φυσική διατροφή. Με περιεκτικότητα φρούτου πάνω από 65% και προσθήκη φυσικού χυμού σταφυλιού και φυσικού χυμού λεμονιού, ολοκληρώνουμε μια σειρά μαρμελάδων από ελληνικά φρέσκα φρούτα, ειδικά διαμορφωμένη στις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες. Προτείνονται ως άλειμμα σε ψωμί ή φρυγανιά, αλλά και ως μία άριστη συνοδεία τυριών και πιάτων της ελληνικής κουζίνας.





Pure honey — from pine trees.

Η ενασχόλησή μας με το μέλι ήρθε ως μια φυσική εξέλιξη των πραγμάτων, αλλά και ως συνειδητή επιλογή. Η ερασιτεχνική οικογενειακή προσέγγιση μας μετέδωσε το μικρόβιο. Ουσιαστικά όμως όλη η σκέψη υλοποιήθηκε κάτω από την ομπρέλα των Corphos. Οι μέλισσες “χρησιμοποιήθηκαν” για τον πολλαπλασιασμό του γενετικού υλικού, αλλά και για την απομόνωση του υβριδισμού των αυτοφυών βοτάνων μας.

Σε ένα απίθανο μικροκλίμα, πάνω απ' τα σύννεφα σε παρθένα δάση και εκτάσεις με ακακίες οι δικές μας μέλισσες επιλέγουν την τροφή τους κάτω από τις πιο άρτιες συνθήκες.

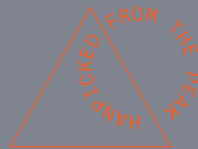
Η μεταφορά τους σε πευκοδάση της Ευβοίας και ο επαναπατρισμός τους στη βάση, έπειτα και από μια μικρή στάση στην πολυπληθή χλωρίδα του Πηλίου, δίνει στο μέλι μας μια μεγάλη πολυπλοκότητα, φινετσάτη γεύση και βάθος.

Με πληθώρα οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, πλούσιο σε μέταλλα και αμινοξέα, το μέλι των Corphos έχει πικάντικο χαρακτήρα με ξυλώδεις νότες και άρωμα καραμέλας.

Στο πευκόμελό μας συναντάμε μεγάλες ποσότητες ασβεστίου, μαγνησίου, ψευδαργύρου, σιδήρου και χαλκού, είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλυκόζη και η εργαστηριακή ανάλυσή του έδειξε πως συγκεντρώνει την μεγαλύτερη αντιβακτηριακή δράση ανάμεσα σε 20 δείγματα μελιών άλλων ποικιλιών.

Φυσικά και η όλη διαδικασία ακολουθείται από την ιδεολογική προσέγγιση όλων των παραγόμενων προϊόντων μας. Ακολουθώντας το βιοδυναμικό ημερολόγιο, ο πρώτος τρύγος λαμβάνει χώρα κατά τους μήνες Απρίλιο - Μάιο αλλά και σε δεύτερη φάση Σεπτέμβριο - Οκτώβριο. Το ανοιξιάτικο πευκόμελό μας, είναι πιο ανοιχτόχρωμο, διαυγές και με μεγαλύτερη αρωματική ένταση απ' αυτό του Φθινοπώρου.

Στο δικό μας μέλι ακολουθήσαμε την παραδοσιακή τεχνική συλλογής χωρίς μηχανικά μέσα και συσκευάζουμε με ελεύθερη ροή σε γυάλινα βάζα, τοποθετώντας τα σε σκοτεινό περιβάλλον μέχρι το τελικό τους ταξίδι.



Το μέλι μας λοιπόν ως απόρροια πειραματισμού συμπληρώνει με τον καλύτερο τρόπο το καλάθι των προϊόντων Corphes και είμαστε πολύ περήφανοι για την ουσιαστικά μοναδική του τοποθέτηση στους χώρους σας και της εκτίμησής που χαιρεί από το εξειδικευμένο προσωπικό σας.

Η έρευνα μας έχει επικεντρωθεί σε δύο είδη βοτάνων-τσαγιών το «stachys ina» και το «sideritis raeseri». Κατόπιν επίμονης έρευνας και προσπάθειας με τους επιστημονικούς συνεργάτες της εταιρίας, εντάχθηκε με πρωτοβουλία μας, στον εθνικό κατάλογο βοτάνων, με την ονομασία «Λευκό τσάι», ένα σπάνιο είδος τσαγιού που η λατινική του ονομασία είναι «stachys ina» και στην συνέχεια μας χορηγήθηκε από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης η άδεια φύτευσης του.

Μελέτη — Ταυτοποίηση Ταξινόμηση.



Με την καθοδήγηση των ειδικών, συλλέχθηκαν αυτοφυείς κλώνοι των ανωτέρω βοτάνων-τσαγιών, πολλαπλασιάστηκαν στα φυτώρια της εταιρίας και στη συνέχεια πραγματοποιήθηκαν πειραματικές φυτεύσεις στα μικροκλίματα που τα συναντάμε σε αυτοφυείς συνθήκες. Μια από τις προτεραιότητες μας είναι η μελέτη, ταυτοποίηση και ταξινόμηση κάποιων σπάνιων ενδημικών φυτών της περιοχής που φύονται, με σκοπό των πολλαπλασιασμό, την καλλιέργεια και διάσωση τους, λόγω μειώσεως των αυτοφυών πληθυσμών. Για τον λόγο αυτό αναπτύχθηκε ένα δίκτυο συνεργασιών με επιστημονικούς φορείς και εξειδικευμένους επιστήμονες.

Herbs and spices are among the most versatile and widely used ingredients in food processing. As well as their traditional role, they have been increasingly used as natural preservatives and for their potential health-promoting properties.

Το νερό της βροχής και το σκάλισμα με τα χέρια, αποτελούν τη μοναδική παρέμβαση στον κύκλο ζωής των φυτών μας.

Οι δυνατότητες ενός
— ξεχωριστού
μικροκλίματος.

