



**ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΑΓΙΟΥ
ΠΑΝΤΕΛΗΜΟΝΑ
ΦΛΩΡΙΝΗΣ
ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ**



- Η εταιρεία Ναουμίδης All Pepper είναι μία οικογενειακή επιχείρηση, η οποία ασχολείται με την καλλιέργεια της αυθεντικής πιπεριάς Φλωρίνης, την μεταποίηση και την παστερίωση της δημιουργώντας χειροποίητες συνταγές με βάση την πιπεριά αυτή.
- Η επιχείρηση βρίσκεται στις όχθες της λίμνης Βεγορίτιδας, συγκεκριμένα στον Άγιο Παντελεήμονα, σε υψόμετρο 600μ. και σε ένα ιδιαίτερα ξηρό μικρόκλιμα.
- Την επιχείρηση στεγάζει μια πετρόκτιστη μονάδα στην οποία συνδυάζονται αρμονικά η παραδοσιακή μακεδονική αρχιτεκτονική και οι σύγχρονες εγκαταστάσεις.

Ο ΣΠΟΡΟΣ

Ξεκινώντας είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζει κανείς γιατί τονίζουμε ότι πρόκειται για μια αυθεντική ποικιλία όταν μιλάμε για την **πιπεριά του Αγίου Παντελεήμονα Φλωρίνης!**

- Ο σπόρος που καλλιεργούμε είναι εκείνος που κληρονομήσαμε από τους παππούδες μας πριν πολλά χρόνια.
- Για να διασφαλίσουμε τη γνησιότητα της συγκεκριμένης ποικιλίας, διατηρούμε το δικό μας σπορείο.
- Κάθε χρόνο κρατάμε τον ίδιο σπόρο.
- Οι πρώτοι καρποί που ωριμάζουν είναι αυτοί που θα δώσουν τον σπόρο για την επόμενη χρονιά.
- Η συλλογή των σπόρων, η ξήρανση, η συντήρησή τους μέχρι τη βλάστηση νέων φυτών, είναι κύριο μέλημά μας.

ΤΟ ΠΙΠΕΡΟΚΤΗΜΑ




- Το πιπερόκτημα αποτελεί μια περιφραγμένη έκταση 80 στρεμμάτων.
- Βρίσκεται στους πρόποδες του όρους Βόρα σε υψόμετρο 610 μέτρων.
- Το έδαφος είναι ασβεστολιθικό, πλούσιο σε συστατικά και πετυχαίνει την απαιτούμενη αποστράγγισή των υδάτων.



Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- Η πιπεριά καλλιεργείται στα ιδιόκτητα κτήματα.
- Η καλλιέργεια γίνεται με παραδοσιακούς τρόπους, ανασύροντας παλιούς τρόπους καλλιέργειας.
- Μελετώντας σοβαρά το περιβάλλον που μεγαλώνει η πιπεριά, παρατηρείται πως μεγαλώνει μέσα σ αυτό. Συστηματική φροντίδα όλο τον χρόνο.
- Το μικρόκλιμα της περιοχής είναι πολύ σημαντικός παράγοντας για την τοπική αυτή πιπεριά.
- Η ποικιλία αυτή είναι απόλυτα συνδεδεμένη στο μικρόκλιμα της περιοχής, γι' αυτό και ευδοκιμεί μόνο εκεί.
- Η λίμνη Βεγορίτιδα και η λίμνη των Πετρών συμβάλλουν καθοριστικά στην ηπιότητα του κλίματος η οποία ευνοεί την ανάπτυξη της πιπεριάς.

- 
- Η διαδικασία του φυτέματος πραγματοποιείται χειρωνακτικά.
 - Η πιπεριά Αγίου Παντελεήμονα Φλωρίνης είναι κάτι παραπάνω από βιολογική αφού βρίσκεται στο φυσικό της περιβάλλον συνυπάρχοντας μαζί με όλα τα αυτοφυή βότανα που υπάρχουν στο κτήμα από τα οποία παίρνει στοιχεία κι έτσι η σάρκα της παράγει πολλά αρώματα. Έντονη είναι η παρουσία της πασχαλίτσας, της πεταλούδας αλλά και της μέλισσας (μελίσσια βρίσκονται μέσα στο κτήμα).
 - Για τη λίπανση χρησιμοποιείται αποκλειστικά κοπριά ζώων ελευθέρως βοσκής. Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση φυτοφαρμάκων.
 - Η ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα της κόκκινης πιπεριάς Αγίου Παντελεήμονα Φλωρίνης, που είναι μοναδική στο είδος της, οφείλεται στις ψυχρές αέριες μάζες που φτάνουν στην περιοχή από το Καϊμακτσαλάν προσδίδοντάς της μια γλυκιά γεύση.

ΣΥΓΚΟΜΙΔΉ

- Η συγκομιδή είναι ίσως το δυσκολότερο μέρος της καλλιέργειας της πιπεριάς, μαζί με το ξεβοτάνισμα (φροντίδα του φυτού από τα άγρια χόρτα), αφού οι διαδικασίες πραγματοποιούνται αποκλειστικά χειρωνακτικά.
- Ξεκινάει στο τέλος του Αυγούστου.
- Ο χρόνος συγκομιδής είναι αυστηρός και έχει συγκεκριμένους χρόνους.
- Η πιπεριά συλλέγεται για κάθε προϊόν που παράγουμε ξεχωριστά, π.χ.: όταν παράγουμε το πράσινο χαβιάρι πιπεριάς, συλλέγουμε τις τρεις πρώτες ώριμες πιπεριές από το φυτό. Αν τις αφήσουμε λίγο οι πιπεριές θα κοκκινίσουν, άρα οι χρόνοι πρέπει να είναι αυστηρά ακριβείς.
- Υπάρχει διαφορετικότητα σε όλα τα προϊόντα και στην συγκομιδή.
- Η παραγωγική περίοδος διαρκεί μεγάλο διάστημα. Αρχίζει αρχές Ιουλίου με την εμφάνιση των πρώτων πράσινων πιπεριών και φθάνει μέχρι τα πρώτα κρύα του Νοέμβρη. Όλους αυτούς τους μήνες οι καρποί συγκομίζονται καθημερινά.
- Είναι σημαντικό η πιπεριά να ωριμάζει πάνω στο φυτό.

**ΟΙ ΑΥΘΕΝΤΙΚΈΣ ΠΙΠΕΡΙΈΣ ΦΛΩΡΊΝΗΣ
ΠΡΏΤΑ ΕΊΝΑΙ ΠΡΆΣΙΝΕΣ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΈΧΕΙΑ
ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΚΏΚΚΙΝΕΣ.**

Το άνθος της πιπεριάς Αγίου
Παντελεήμονα Φλωρίνης.



Το άνθος αφού μεγαλώσει
γίνεται πράσινη πιπεριά.



ΜΕΤΑΦ'ΥΤΕΥΣΗ

- Χειρωνακτική



- Βασισμένη στους παραδοσιακούς τρόπους της περιοχής.





ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

- Η πιπεριά αποξηραίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο πάνω σε ειδικές πλάκες.

ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

- Καπνίζεται στα ειδικά διαμορφωμένα καπνιστήρια που διαθέτουμε, μόνο σε ξύλα οξιάς. Θέλει πάνω από 10 μέρες για να στεγνώσει.


ΠΙΠΕΡ'ΑΔΙΚΟ-ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚ'Η ΜΟΝ'ΑΔΑ



- Κατά την συγκομιδή η πιπεριά μεταφέρεται στο Πιπεράδικο.
- Ο καθαρισμός της πιπεριάς καθώς επίσης και άλλες μορφές επεξεργασίας της απαιτούν χειρωνακτική εργασία για να διατηρούνται το άρωμα και η γευστικότητά της.
- Η χρήση της πέτρας που έχει χρησιμοποιηθεί για την κατασκευή του κτίσματος δεν είναι τυχαία, αφού λειτουργεί προστατευτικά για τη διατήρηση της άριστης ποιότητας της πιπεριάς και ενδείκνυται για τη διασφάλιση της ουδέτερης ατμόσφαιρας που απαιτείται στους χώρους μεταποίησης και αποθήκευσης.

ΣΤΟΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΧΩΡΟ ΔΙΑΘΈΤΕΙ:

- Υπερσύγχρονους χώρους επεξεργασίας και μαγειρέματος της πιπεριάς.
- Εκθεσιακό χώρο: αίθουσα γευστικής δοκιμής.
- Εκπαιδευτικούς χώρους για μαθητές.
- Το σπορείο
- Το κελάρι: πρόκειται για ένα παραδοσιακό κελάρι όπως ήταν παλιά. Εκεί τοποθετούνται σε ξύλινα καλάθια τα προϊόντα αμέσως μετά την παρασκευή τους. Η πρακτική αυτή εξυπηρετεί στο να βοηθάμε το προϊόν να κοιμάται, να έχει σταθερή θερμοκρασία και υγρασία και να υπάρχει σκοτάδι.

- 
- Η μεταποιητική μονάδα μας είναι επισκέψιμη όλο τον χρόνο και ιδιαίτερα την περίοδο εκείνη που γίνεται η συγκομιδή και η μεταποίηση της πιπεριάς.
 - Ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να δει από κοντά όλα τα στάδια της παραγωγής κι έτσι να γνωρίσει καλύτερα το προϊόν.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ

- Αυτή τη στιγμή μεταποιούμε 20 προϊόντα.
- Η πρώτη ύλη των προϊόντων είναι αποκλειστικά η πιπεριά.
- Οι συνταγές των προϊόντων έχουν βαθιές ρίζες στην γαστρονομία και την ιστορία του τόπου αυτού, που έχουμε όμως βελτιώσει πάντα με σεβασμό και αγάπη.
- Έχοντας όχι μόνο την πρώτη ύλη αλλά και ολόκληρη την παραγωγή δικιά μας, καταφέρνουμε επιτυχώς να ελέγχουμε απόλυτα όλα τα στάδια, εξασφαλίζοντας έτσι να φθάνει στον καταναλωτή αναλλοίωτη η τελική γεύση.



ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:

- 1. Μουστοπιπεριές**
- 2. Αλείμματα Ψητής Πιπεριάς**
- 3. Σάλτσες Πιπεριάς**
- 4. Γλυκόξινα**
- 5. Καρυκεύματα**
- 6. Χυμός Πιπεριάς (αφέψημα)**



ΜΟΥΣΤΟΠΙΠΕΡΙΕΣ

Οι μουστοπιπεριές περιέχουν
μούστο από 100 % ξινόμαυρο
σταφύλι.

ΜΟΥΣΤΟΠΙΠΕΡΙΕΣ

Μουστοπιπεριά γεμιστή με λάχανο



Μουστοπιπεριά με τυρί



Μουστοπιπεριά Stick



ΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΨΗΤΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

Σε όλα τα αλείμματα η πιπεριά είναι ψημένη στα κάρβουνα και ξεφλουδισμένη στο χέρι για να κρατήσει τα αρώματά της φυσικής πιπεριάς.

Φιλετοπιπεριά



Χαβιάρι Φιλετοπιπεριάς



Πράσινο Χαβιάρι Φιλετοπιπεριάς



Μελιτζανοπιπεριά



Ντοματοπιπεριά



Πιπερόκτημα



Πιπεριά - Φασόλι



Σ'ΑΛΤΣΕΣ

Πιπερόκαμα



Σάλτσα πιπεριάς



Βασιλοπιπεριά



ΓΛΥΚ'ΟΞΙΝΑ

Πιπερόμελο



Μαρμελάδα πιπεριάς




Βινεγκρέτ Κολοκύθα & Πιπεριά



ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ


Πιπερόκαμα



- 
- An abstract graphic on the left side of the slide, featuring a vibrant red background with a green, curved, translucent shape that resembles a stylized leaf or a modern architectural element. The shape is layered, creating a sense of depth and movement.
- Τα προϊόντα μας διανέμονται σε όλη την Ελλάδα και βρίσκονται στα ράφια των καλύτερων καταστημάτων - Delicatessen με παραδοσιακά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας.
 - Ταξιδεύουν σε πάνω από 20 χώρες, όπως Ρωσία, Βέλγιο, Γαλλία, Ελβετία, Γερμανία, Ολλανδία, Ιταλία, Κύπρο κλπ.).

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΓΙΟΥ ΠΑΝΤΕΛΗΜΟΝΑ ΦΛΩΡΪΝΗΣ...

- Αποτελεί μια εύγευστη και ολιγοθερμική τροφή, πλούσια σε βιταμίνες.
- Ενσωματωμένη για αιώνες στην τοπική κουζίνα. Τεράστιος ο γαστρονομικός πολιτισμός της πιπεριάς στην περιοχή.
- Παράδοση κάθε νοικοκυριού αποτελεί η μεταποίηση πιπεριάς για ιδιωτική χρήση (πάνω από 100 κιλά).
- Συχνό φαινόμενο έξω από τα σπίτια στον Άγιο Παντελεήμονα οι κρεμασμένες πιπεριές <<αρμαθιές>>.
- Παντού ευωδιάζει πιπεριά.

- 
- Η οικογένεια Ναουμίδης μελετάει την πιπεριά τουλάχιστον από το 1972.
 - Βγάλεσε στο φως θαμμένες συνταγές, οι οποίες δεν έλειπαν από κανένα σπιτικό.
 - Μυστικό της μέχρι τώρα επιτυχημένης πορείας: η αγάπη για την πιπεριά και των γαστρονομικών θησαυρών του Αγίου Παντελεήμονα.