

ΖΗΤΟΥΝΤΑΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ



Επεξεργασία και Τυποποίηση Αλίπαστων

Η εταιρία μας αναπτύσσεται δυναμικά και ζητάμε Συνεργάτες / Αντιπροσώπους.

Είμαστε μία νεοσύστατη βιοτεχνία κορυφαία στο χώρο της επεξεργασίας και συντήρησης ψαριών και παραγωγής μαρινάτων και αλίπαστων βάση το εποχιακό ψάρι. Όλα μας τα προϊόντα είναι 100% χειροποίητα και η μονάδα μας έχει υποβληθεί σε όλους τους απαραίτητους, νόμιμους, ποιοτικούς και υγειονομικούς ελέγχους.

Στην προσπάθειά μας να επεκταθούμε, αναζητάμε Συνεργάτες/ Αντιπροσώπους με ηγετικές ικανότητες και θέληση για εργασία για άμεση συνεργασία [Επικοινωνήστε μαζί μας!](#)

Αποστολή βιογραφικού στο Email: spiroslaz.lefkada@yahoo.gr

Σταθερό: (2645061431)

Κινητό: (6972419928 & 6975614274)

Υπεύθυνοι: Λάζαρης Σπυρίδων & Γράψα Μαρία

ΖΗΤΟΥΝΤΑΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ

Λίγα λόγια για το ποιοι είμαστε. Η " Μπαραχάκια" είναι μια νεοσύστατη βιοτεχνία με έδρα το Σπανοχώρι Λευκάδας , η ονομασία της είναι ιστορική, καθώς το "Μπαραχάκιας" είναι το παρανόμι(παρατσούκλι), που συντροφεύει την οικογένεια Λάζαρη επί γενιές.

Αντικείμενο εργασία και εξειδίκευσης της βιοτεχνίας αποτελεί, η επεξεργασία και συντήρηση ψαριών-αλίπαστων-μαρινάτων. Η μονάδα καθώς και το προσωπικό μας έχουν υποβληθεί σε όλους τους απαραίτητους ,νόμιμους, ποιοτικούς και υγειονομικούς ελέγχους.Πράγμα που συνάδει και με το μότο , "εγγυημένα, ποιοτικά και πιστοποιημένα ",που ακολουθούν τα προϊόντα μας.

Ως πρώτη ύλη προμηθευόμαστε ,από ντόπιους αλιείς ,εποχικά αλιεύματα του Ιονίου Πελάγους. Με σκοπό να τα μαρινάρουμε ή να τα επεξεργαστούμε μέσω της διαδικασίας της αλιπάστωσης. Έχοντας πάντα ως γνώμονα , την παραδοσιακή συνταγή από το Μεγανήσι Λευκάδας .Την παρούσα χρονική περίοδο παράγουμε γαύρο μαρινάτο,αντζούγια γαύρου με δάφνη και δενδρολίβανο και παστό γαύρο με πιπεριά τσίλι.

Όλα μας τα προϊόντα είναι 100% χειροποίητα, καθώς όλα τα στάδια επεξεργασίας γίνονται με το χέρι, ακόμα και η διαδικασία της συσκευασίας. Το εργατικό μας δυναμικό απαρτίζεται εξολοκλήρου από ντόπιους Λευκαδίτες, που είναι γνώστες των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής , παράλληλα έχουν παρακολουθήσει όλα απαραίτητα σεμινάρια κατάρτισης-εκπαίδευσης.

Τα προϊόντα μας διατίθενται σε συσκευασίες ,των διακοσίων πενήντα γραμμαρίων (250 gr),των χιλίων γραμμαρίων (1000gr) και των πέντε χιλιάδων γραμμαρίων (5000 gr). Η μονάδα μας έχει την δυνατότητα να παράγει ως τελικό προϊόν περί τα χίλια εκατόν πενήντα κιλά (1150 κιλά) μηνιαίως.

Στα συνημμένα θα βρείτε φωτογραφίες των προϊόντων και των εγκαταστάσεων μας.

Περιγραφή των συνημμένων εικόνων: 1) το λογότυπο της βιοτεχνίας, 2) πρόσοψη του κτηρίου , 3) γαύρος μαρινάτος με πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, άνηθο και μαϊντανό.4) Αντζούγια γαύρου, στο λάδι, με δάφνη και δενδρολίβανο.5)Γαύρος παστός λάδι με καυτερή πιπεριά τσίλι .6,7,8,9 & 10), συσκευασία προϊόντων .

Για οτιδήποτε και αν χρειαστείτε θα είμαστε στην διάθεση σας στα τηλέφωνα : 2645061431 ,6972419928 και 6975614274. Καθώς η σελίδα μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (facebook): Επεξεργασία Τύπο Ποίηση Αλίπαστων.

Με εκτίμηση,

Γράψα Μαρία (υπεύθυνη πωλήσεων)