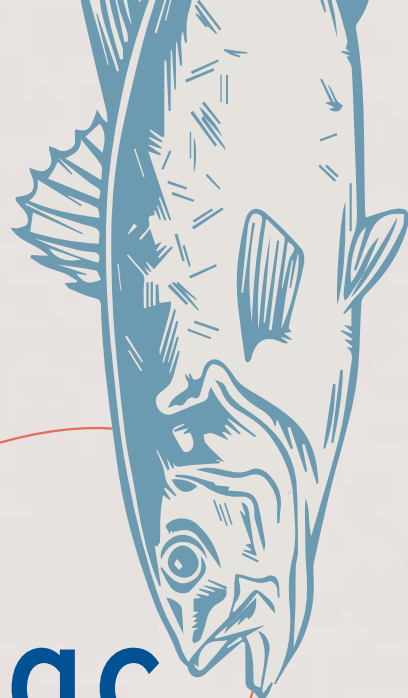


Τ ρ ώ ω

φ ρ έ σ κ ο ψ ά ρ ι

ζ ω μ ε υ γ ε ί α !

Η θάλασσα της Θεσπρωτίας στο πιάτο σας!

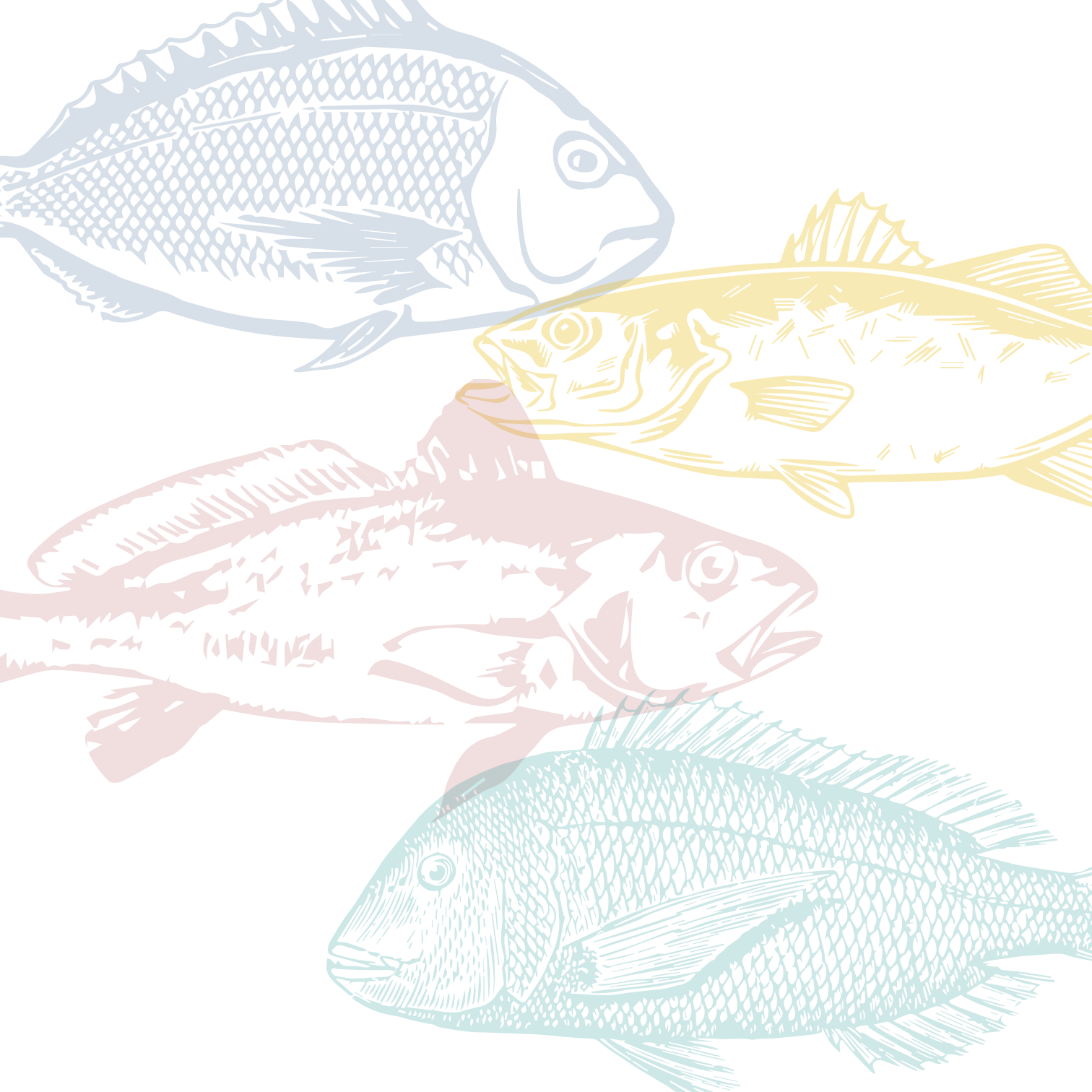


Σ Υ Ν Τ Α Γ Ε Σ

Μ Ε

Φ Ρ Ε Σ Κ Ο

Ψ Α Ρ Ι



Το νερό καλύπτει τα 3/4 της Γης, όμως όλοι γνωρίζουν πού ζουν τα καλύτερα ψάρια

Ελληνική Θάλασσα

Η κρυστάλλινη ελληνική θάλασσα, θησαυρός και σήμα κατατεθέν της Ελλάδας, είναι αναπόσπαστο κομμάτι της ταυτότητας του ελληνικού λαού. Με 487 παραλίες βραβευμένες με τη Γαλάζια Σημαία, 168 θαλάσσιες περιοχές καταχωρημένες στο δίκτυο Natura 2000, 16.000 χιλιόμετρα ακτογραμμής και 4.000 νησιά, η Ελλάδα προσφέρει το τέλειο περιβάλλον για την παραγωγή φρέσκων ψαριών υψηλής ποιότητας, πλούσιων σε φυσικά θρεπτικά συστατικά και εξαιρετική γεύση. Εδώ, στο φυσικό τους περιβάλλον, τα ψάρια με την ονομασία **Fish from Greece**, μεγαλώνουν με προσοχή και φροντίδα από εξειδικευμένους επαγγελματίες.

Fish from Greece

Η πιστοποιημένη και κατοχυρωμένη ονομασία **Fish from Greece**, είναι η ταυτότητα που χαρακτηρίζει όλα τα ελληνικά φρέσκα ψάρια που μεγαλώνουν με φροντίδα, εμπειρία, τεχνογνωσία και υπευθυνότητα στα ιχθυοτροφεία των Μελών της Ελληνικής Οργάνωσης Παραγωγών Υδατοκαλλιέργειας, σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές. Με εύκολο, διακριτικό, ευκολομνημόνευτο όνομα και υιοθετώντας τις αποχρώσεις του γαλάζιου και του αστραφτερού λευκού, τα χρώματα της ελληνικής σημαίας και της ελληνικής θάλασσας, το **Fish from Greece** αποτελεί σφραγίδα εμπιστοσύνης και αξιοπιστίας για τους αγοραστές και τους καταναλωτές σε ολόκληρο τον κόσμο. Η σήμανση των προϊόντων υποστηρίζεται από ιδιωτικό πρότυπο πιστοποίησης της ΕΛΟΠΥ.

Λαμπερή Φρεσκάδα

Από τη θάλασσα στο πιάτο, απολαμβάνοντάς τα με τους φίλους και την οικογένεια, στο σπίτι ή στο εστιατόριο, τα ζωντανά χρώματα που χαρακτηρίζουν το **Fish from Greece** αντικατοπτρίζουν τη φρεσκάδα, τη διαύγεια και την καθαρότητα της ελληνικής θάλασσας. Τα φρέσκα ελληνικά ψάρια με την ονομασία **Fish from Greece** παραδίδονται στον προορισμό τους γρήγορα και με ασφάλεια, διατηρώντας τη διατροφική αξία και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους, την εξαιρετική γεύση και τη λαμπερή φρεσκάδα τους.

Διατροφική Αξία

Τα ψάρια αποτελούν βασικό συστατικό της παραδοσιακής ελληνικής διατροφής και η συχνή κατανάλωση τους υποστηρίζεται από κορυφαίους ιατρούς και διατροφολόγους, παγκοσμίως. Το **Fish from Greece** είναι μια εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης υψηλής ποιότητας, πρoικισμένο με ω μέγα-3 λιπαρά οξέα, βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία όπως ασβέστιο, φώσφορο, σίδηρο, ψευδάργυρο, ιώδιο, μαγνήσιο και κάλιο. Διεθνείς μελέτες συνδέουν την κατανάλωση φρέσκου ψαριού με υγεία, ευζωία και μακροζωία.

Εκπληκτική Γεύση

Κάτω από το φωτεινό ήλιο, εκεί όπου το ιδανικό κλίμα συναντά τη θάλασσά μας και την υπέροχη ελληνική φύση, τα φρέσκα ελληνικά ψάρια μεγαλώνουν σε ένα πλούσιο, παρθένο περιβάλλον, συλλέγοντας γεύσεις και αρώματα της Ελλάδας. Το **Fish from Greece** προσφέρεται για γαστριμαργικές εμπειρίες που περικλείουν το γευστικό πλούτο και τη νοστιμιά της παράδοσής μας.

Άριστη Ποιότητα

Από τους ιχθυογεννητικούς σταθμούς υψηλής τεχνολογίας μέχρι τα υπερσύγχρονα συσκευαστήρια, το **Fish from Greece** μεγαλώνει, τρεφόμενο αποκλειστικά με GMO free πιστοποιημένες τροφές, υψηλής διατροφικής αξίας. Αλιεύεται και συσκευάζεται με ιδιαίτερη προσοχή. Μεταφέρεται ταχύτατα στην αγορά με ειδικά ψυγεία που εξασφαλίζουν την διατήρηση της αλυσίδας ψύξης. Η πιστή εφαρμογή της αυστηρότατης Ευρωπαϊκής νομοθεσίας μαζί με τις βέλτιστες πρακτικές ιχθυοκαλλιέργειας, εξασφαλίζουν και εγγυώνται ότι το φρέσκο **Fish from Greece** φτάνει στον τελικό καταναλωτή φρεσκότατο, διατηρώντας στο ακέραιο τα θρεπτικά συστατικά και την υπέροχη γεύση του.





Πως να καθαρίσετε το φρέσκο ψάρι



- Ξεπλύνετε καλά το ψάρι.
- Αφαιρέστε τα λέπια του με έναν απολεπιστή ή μαχαίρι με κατεύθυνση από την ουρά προς το κεφάλι, κάτω από τρεχούμενο νερό, καλύπτοντας έτσι όλη την επιφάνεια του ψαριού.
- Αφαιρέστε, όλα τα εντόσθια κάνοντας μια τομή από την έδρα και κατά μήκος της κοιλιάς.
- Σταματήστε λίγο πριν από τη βάση του κεφαλιού.
- Αφαιρέστε όλα τα βράγχια με προσοχή.
- Αλατίστε το ψάρι εσωτερικά και εξωτερικά και τοποθετείστε το άμεσα στο ψυγείο ή την κατάψυξη.

Πως να συντηρήσετε ένα φρέσκο ψάρι.



Το ψάρι διατηρείται στο ψυγείο έως δύο εικοσιτετράωρα, αρκεί να έχει καθαριστεί αμέσως μετά την αγορά του.

Αν πρόκειται να το καταναλώσετε μετά από δύο εικοσιτετράωρα, τοποθετήστε το αμέσως στην κατάψυξη καθαρισμένο. Διάρκεια συντήρησης πέντε ημέρες.

Πως να φιλετάρεις το ψάρι

Ψάρια που εκτρέφονται στην Θεσπρωτία

1



Κάντε την πρώτη τομή που γίνεται ακριβώς ανάμεσα στα βράγχια. Κόψτε το κάτω μέρος μέχρι το κόκαλο και χωρίς ν' αφαιρέσετε τη λεπίδα, γυρίστε το και κόψτε ευθεία κατά μήκος της ραχοκοκαλιάς ...

2



... μέχρι την ουρά. Το φιλέτο έχει ήδη κοπεί από το υπόλοιπο ψάρι. Μετά τον 1ο τεμαχισμό γυρίστε το ψάρι και επαναλάβετε τη διαδικασία από την άλλη πλευρά.

3



Έχετε κόψει ήδη και τις δύο πλευρές. Αυτός είναι ο πιο γρήγορος τρόπος για να προετοιμαστούν τα ψάρια. Τώρα για να ολοκληρώσετε τα φιλέτα ...

4



Το επόμενο βήμα είναι να αφαιρέσετε τα τμήματα των πλευρών. Εισάγετε τη λεπίδα κοντά στα οστά και κόψτε ολόκληρο το τμήμα. Αυτό πρέπει να γίνει πριν την αφαίρεση του δέρματος έτσι ώστε να πάρετε όσο το δυνατόν περισσότερο ψαχνό από το ψάρι.

5



Για να αφαιρέσετε το δέρμα από κάθε φιλέτο τοποθετήστε απλά τη λεπίδα κρατώντας το κομμάτι από την ουρά. Με το κατάλληλο μαχαίρι δε θα δυσκολευτείτε καθόλου.

6



Το κάθε φιλέτο τώρα είναι έτοιμο. Μπορείτε να το μαγειρέψετε αμέσως ή να το βάλετε στην κατάψυξη. Θυμηθείτε να μη πλύνετε υπερβολικά τα φιλέτα. Πρέπει να κρατήσουν τους χυμούς και τη φυσική τους κατάσταση.

7



Κοπή στα "μάγουλα" είναι το επόμενο σημαντικό βήμα. Οι ψαράδες γνωρίζουν ότι τα μάγουλα είναι το φιλέ μινιόν των ψαριών. Είναι πολύ μικρό τμήμα όμως είναι πολύ νόστιμο.

8



Τοποθετήστε ένα μικρό και κοφτερό μαχαίρι στο τμήμα αυτό και "φτυαρίστε" το κρέας. Επαναλάβετε και από την άλλη πλευρά. Πολλά κομμάτια μπορούν να δημιουργήσουν έναν ιδιαίτερο και νοστιμότατο μεζέ.

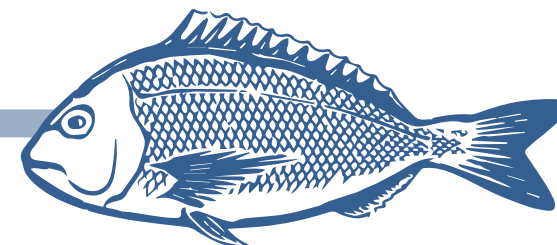
9



Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα πάρετε τα κομμάτια όπως φαίνονται στο παραπάνω σκίτσο. Αυτός είναι ο ευκολότερος τρόπος με τη λιγότερη απώλεια κρέατος.

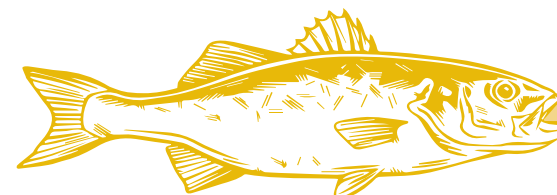
sparus aurata

τσιπούρα



dicentrarchus labrax

λαβράκι



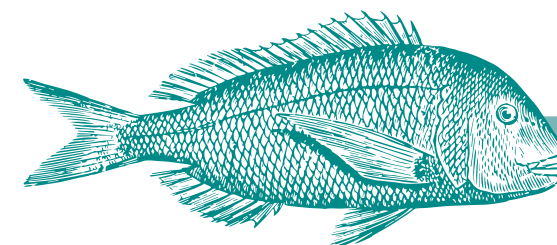
argyrosomus regius

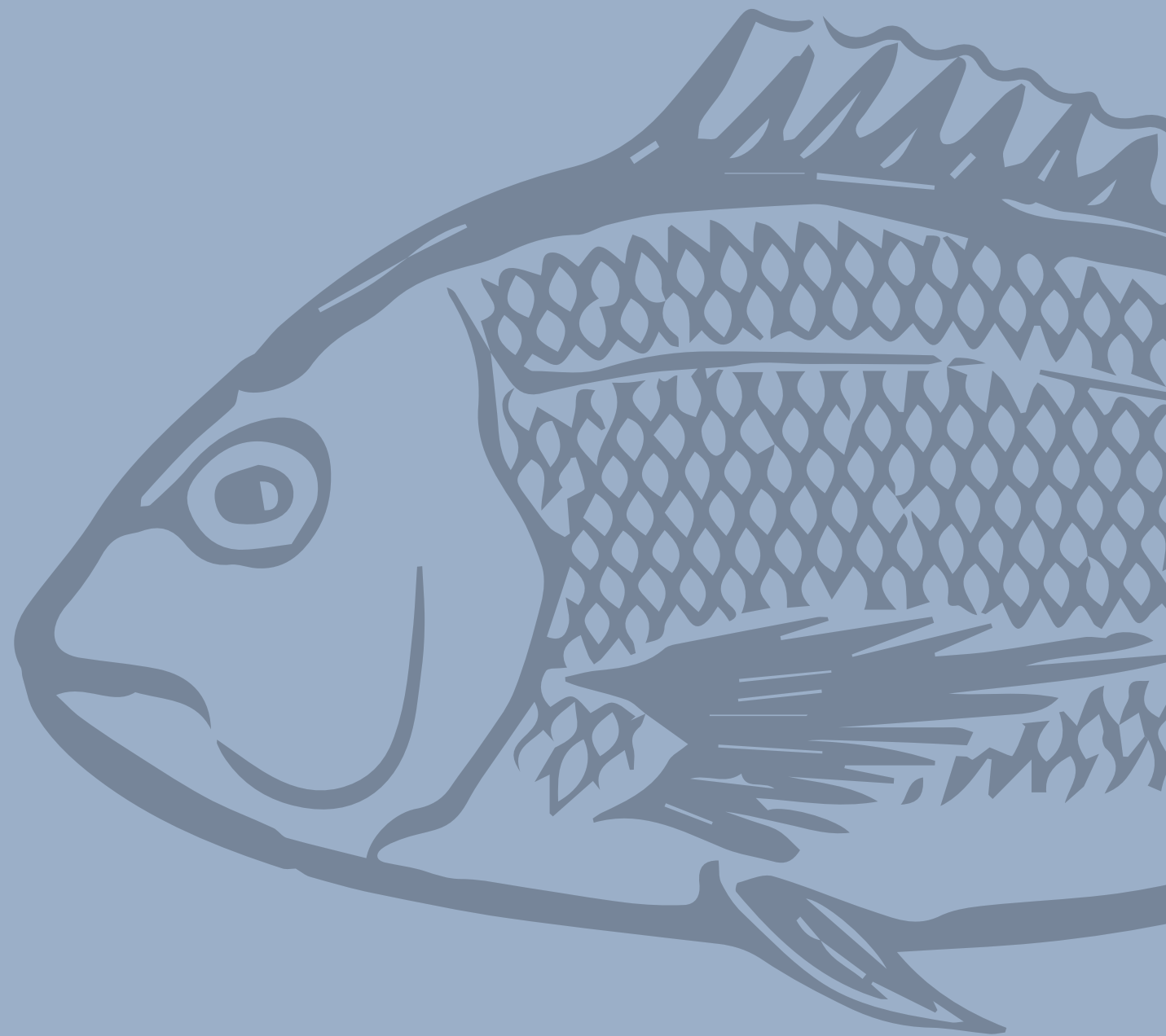
κρανιός



pagrus pagrus

φαγκρί





sparus aurata

τσιπούρα

είναι ψάρι που απαντάται στη Μεσόγειο και στις ακτές του βορειοανατολικού Ατλαντικού. Η τσιπούρα μαζί με το λαβράκι από πλευράς διατροφικής αξίας ανήκουν στα πιο πολύτιμα ψάρια της Μεσογείου, καθώς είναι πλούσια στα λιπαρά οξέα ω-3. Είναι ένα από τα κύρια ψάρια που εκτρέφονται σε ιχθυοκαλλιέργειες και το πιο εκτροφεύσιμο είδος της Μεσογείου.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΛΑΔΙ & ΛΕΜΟΝΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



Υλικά

2 μεγάλες τσιπούρες

Ελαιόλαδο

Ρίγανη

Χυμό από 2 λεμόνι

Αλάτι χοντρό

Πιπέρι

Εκτέλεση:

Πλένουμε τις τσιπούρες καλά και τις τοποθετούμε σε ένα πυρέξ.

Τις λαδώνουμε καλά, τις περιχύνουμε με το χυμό από 1/2 λεμόνι, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και από τις δύο πλευρές και τις πασπαλίζουμε με τη ρίγανη.

Τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180° για 30 λεπτά, χωρίς να τις γυρίσουμε.

Σερβίρουμε τις τσιπούρες στα πιάτα, τις περιχύνουμε αρχικά με 3-4 κουταλάκια της σούπας από τα υγρά του πυρέξ και έπειτα με λίγο λαδολέμονο.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Υλικά

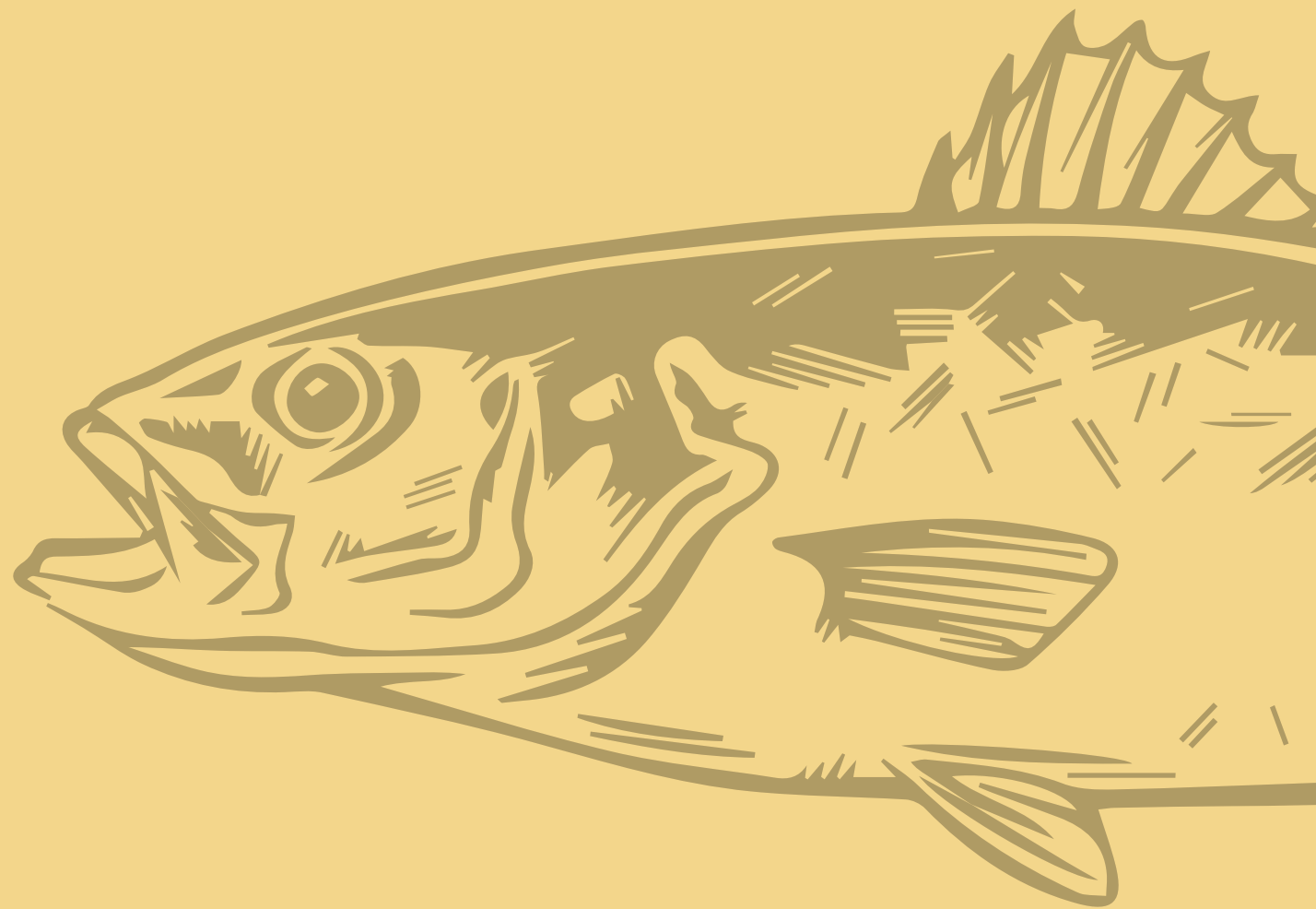
- 4 τσιπούρες
- 1/2 κιλό μπρόκολο romanesco
- 400γρ. baby carrots
- 400γρ. ολόκληρο καλαμπόκι σε κομμάτια
- χυμός λεμονιού
- 1 λεμόνι κομμένο σε φέτες
- ελaiόλαδο
- 50γρ. βούτυρο
- θυμάρι, δενδρολίβανο, εστραγκόν
- 1 σκελίδα σκόρδο σε φέτες

Εκτέλεση:

Αλατοπιπερώνουμε τα ψάρια και τοποθετούμε στο εσωτερικό τους τις φέτες λεμονιού, τα αρωματικά και το σκόρδο. Λαδώνουμε τα ψάρια και τα τυλίγουμε με τη λαδόκολλα. Τα τοποθετούμε σε ένα ταψί και ψήνουμε στους 200ο C για 20 λεπτά.

Παράλληλα βράζουμε το μπρόκολο, το καλαμπόκι και τα καρότα και μόλις βράσουν τα σωτάρουμε ελαφρά με βούτυρο, σε ένα τηγανάκι.

Σερβίρουμε το ψάρι με τα λαχανικά.



dicentrarchus labrax

λαβράκι

Το λαβράκι που απαντάται στη Μεσόγειο και στις ακτές του βορειοανατολικού Ατλαντικού. Το λαβράκι μαζί με την τσιπούρα, από πλευράς διατροφικής αξίας, ανήκουν στα περιζήτητα ψάρια της Μεσογείου, καθώς είναι πλούσια στα λιπαρά οξέα ω-3. Είναι ένα από τα κύρια ψάρια για τις ιχθυοκαλλιέργειες.

Το λαβράκι θεωρείται εκλεκτό ψάρι στην ελληνική κουζίνα, ενώ χρησιμοποιείται για διατροφή και από άλλους λαούς.



ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά

2 μέτρια λαβράκια

5-6 πατάτες

2 ώριμες ντομάτες

2 σκελίδες σκόρδο

3 κουταλάκια της σούπας μαϊντανό
ψιλοκομμένο

2-3 πρέζες ρίγανη ή θυμάρι

αλάτι-πιπέρι

ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε καλά τα λαβράκια μας τα αλατίζουμε ελαφρώς με χονδρό αλάτι και μέσα στη κοιλιά τους και τα τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψάκι ή πυρέξ.

Σε ένα μπολάκι βάζουμε το μισό σκόρδο, τη 1 κ.σ. μαϊντανό, το 1/4 της τριμμένης ντομάτας, λίγο θυμάρι, λίγες σταγόνες λάδι τα ανακατεύουμε και τα βάζουμε στην κοιλιά των ψαριών.

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε σε λεπτές φέτες 1-1 ½ εκ. τις αλατοπιπερώνουμε και τις βάζουμε στο ταψί γύρω από τα ψάρια. Τις πασπαλίζουμε με λίγο θυμάρι, τον υπόλοιπο μαϊντανό και τοποθετούμε, ανάμεσα στις πατάτες, και το υπόλοιπο σκόρδο.

Ρίχνουμε πάνω από τα ψάρια και τις πατάτες τις υπόλοιπες ντομάτες, ελαιόλαδο και 1/2 φλ. τσαγιού ζεστό νερό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 40-45 λεπτά περίπου μέχρι να γίνουν οι πατάτες και να μείνουν με το λαδάκι τους. Προσθέτουμε λίγο ακόμα ζεστό νερό, αν απαιτηθεί.

ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ, PESTO ΔΥΟΣΜΟΥ & ΔΙΑΦΟΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Υλικά

- 4 φιλέτα λαβράκι κομμένα σε 2 κομμάτια
- 1 συσκευασία παπαρδέλες
- 1 κόκκινη πιπεριά κομμένη σε μαστουνάκια
- 1 κίτρινη πιπεριά κομμένη σε μαστουνάκια
- 20 ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 10 μανιτάρια σε φέτες
- 200ml ζωμό λαχανικών
- λίγο χυμό λεμονιού
- αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο

Υλικά για το pesto δυόσμου

- Φύλλα από 1 ματσάκι δυόσμου
- 2 σκελίδες σκόρδο, 100γρ. άσπρα αμύγδαλα
- αλάτι, πιπέρι, 100ml ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Σε ένα μεγάλο τηγάνι, με λίγο λάδι ψήνουμε τα φιλέτα αλατισμένα. Τα αφαιρούμε και τα κρατάμε ζεστά. Στο ίδιο τηγάνι σωτάρουμε τα μανιτάρια με το σκόρδο. Προσθέτουμε το ζωμό, αλάτι, πιπέρι και το χυμό λεμονιού. Τέλος, προσθέτουμε τα ντοματίνια και αφήνουμε το μείγμα να βράσει για 5 λεπτά.

Μόλις βράσουν οι παπαρδέλες τις αναμειγνύουμε με το pesto. Σερβίρουμε σε κάθε πιάτο τις παπαρδέλες με τα φιλέτα ψαριού και από πάνω τοποθετούμε μερικά φυλλαράκια δυόσμου.



argyrosomus regius

Κρανιός

Είναι ψάρι που μεγαλώνει πολύ αφού το μήκος του μπορεί να φτάσει και τα 2 μ. και το βάρος του τα 100 κιλά. Συχνά συγχέεται με το μυλοκόπι το οποίο είναι συγγενές είδος αλλά πολύ μικρότερο. Πρόκειται για ψάρι του βυθού, που συνήθως ζει σε μικτούς βυθούς και σε βάθη μέχρι και 300μ., σε υφάλους ή και ναυάγια. Συναντάται όμως συχνά και σε πολύ ρηχά νερά με βράχια, άμμο και φυκιάδες (15-20 μ.), ενώ δεν είναι σπάνιο ακόμα και σε υφάλμυρα νερά. Είναι εξαπλωμένο σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, στη Μαύρη θάλασσα και στις ανατολικές ακτές του Ατλαντικού, ενώ πρόσφατα εποίκισε και την Ερυθρά θάλασσα.

ΦΕΤΑ ΚΡΑΝΙΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΣ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ ΜΕ BABY ΡΟΤΑΤΟΕΣ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ



ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κιλό κρανιό σε φέτες

350γρ. σπαράγγια

4 φρέσκα κρεμμυδάκια

500γρ. baby πατάτες κομμένες στα 2

χυμό από 2 λεμόνια και ξύσμα

1/2 ψιλοκομμένο μαϊντανό

αλάτι, πιπέρι

100ml ελαιόλαδο

200ml ζωμός λαχανικών

Εκτέλεση:

Σε ένα ταψί βάζουμε τις πατάτες, τις αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το μισό λάδι, το χυμό λεμονιού και το ζωμό. Ψήνουμε στο φούρνο για 10 λεπτά. Με το υπόλοιπο λάδι σωτάρουμε σε ένα τηγανάκι τα σπαράγγια μαζί με το κρεμμύδι και τα βάζουμε στο ταψί με τις πατάτες. Αλατοπιπερώνουμε τις φέτες ψαριού και τις τοποθετούμε πάνω στις πατάτες. Ψήνουμε για 15-20 λεπτά επιπλέον. Σερβίρουμε με μαϊντανό και ξύσμα λεμονιού.



pagrus pagrus

φαγκρί

Συγκαταλέγεται στα λεγόμενα «κόκκινα» ψάρια όπως το λυθρίνι και το μπαρμπούνι. Το φαγκρί ζει κοντά στο βυθό, σε ανοικτά νερά σε βραχώδεις ή αμμώδεις βυθούς. Το βρίσκουμε σε βάθος από 30 έως 250 μέτρα. Συναντάται σε ολόκληρη την Μεσόγειο Θάλασσα, στις βόρειες και στις νοτιοανατολικές ακτές του Ατλαντικού Ωκεανού, αλλά και στον δυτικό Ατλαντικό.

ΦΙΛΕΤΟ ΦΑΓΚΡΙ ΣΩΤΕ ΜΕ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



Υλικά για το ταμπουλέ

- 100γρ. φρέσκα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια
- 100γρ. ψιλοκομμένα κολοκυθάκια
- 300γρ. πολύχρωμες, ψιλοκομμένες πιπεριές
- 200γρ. ψιλοκομμένη ντομάτα
- 1/2 ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
- λίγο ψιλοκομμένο δυόσμο
- 100γρ. ελαιόλαδο
- 50ml χυμός λεμόνι και λίγο ξύσμα
- 50ml ελαιόλαδο
- 10γρ. μουστάρδα
- Αλάτι, πιπέρι, θυμάρι
- 350γρ. πλιγούρι

ΥΛΙΚΑ

- 30ml ελαιόλαδο
- 8 φιλέτα φαγκρί (900γρ. περίπου)

Εκτέλεση:

Βράζουμε το πλιγούρι, σύμφωνα με τις οδηγίες συσκευασίας. Σωτάρουμε με λίγο λάδι, τα κολοκυθάκια και τις πιπεριές. Σε ένα μεγάλο μπόλ αναμειγνύουμε το πλιγούρι με το κρεμμύδι, τις πιπεριές, το κολοκυθάκι, τις ντομάτες, το μαϊντανό και το δυόσμο.

Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα, προσθέτουμε το λάδι, το λεμόνι και το ξύσμα. Ψήνουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι για 2 λεπτά από κάθε πλευρά.

Σερβίρουμε σε πιάτο, δίπλα στο ταμπουλέ.

Σύλλογος Υδατοκαλλιεργητών Θεσπρωτίας

Ο σύλλογος ιδρύθηκε το 1997 με βασικό σκοπό να εξυπηρετεί, ως συλλογικό όργανο τις μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας του Νομού Θεσπρωτίας. Στόχος του συλλόγου είναι η οργανωμένη προβολή και διοίκηση των μονάδων και των προϊόντων που παράγουν.

Η έδρα του συλλόγου είναι στην Ηγουμενίτσα, πρωτεύουσα νομού Θεσπρωτίας, και με την παρουσία του συμβάλει στην κοινωνική, οικονομική και πολιτιστική ανάπτυξη του τόπου.

Στον νομό Θεσπρωτία δραστηριοποιούνται συνολικά 28 μονάδες παραγωγής και ένας ιχθυογεννητικός σταθμός. Από αυτές 22 βρίσκονται στην περιοχή Λωρίδα Σαγιάδας και οι υπόλοιπες στα όρια του Δήμου Ηγουμενίτσας, στον όρμο Λυγιάς και στη περιοχή κοντά στο Νέο Λιμάνι, περιοχές οι οποίες χαρακτηρίζονται από το Χωροταξικό σχέδιο ως Ζώνες Ιχθυοκαλλιέργειας.

Η ετήσια ιχθυοπαραγωγή αγγίζει τους 12000 τόνους ετησίως. Συνολικά στην Θεσπρωτία απασχολούνται 410 εργαζόμενοι στον κλάδο της Υδατοκαλλιέργειας και με τους ρυθμούς ανάπτυξης των μονάδων παραγωγής δημιουργούνται συνεχώς νέες θέσεις εργασίας, συμβάλλοντας σημαντικά στην οικονομική ανάπτυξη του Νομού.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ (ΕΛΟΠΥ)

Η Ελληνική Οργάνωση Παραγωγών Υδατοκαλλιέργειας (ΕΛΟΠΥ), φορέας ανάπτυξης της Ελληνικής Ιχθυοκαλλιέργειας, ιδρύθηκε το 2016 όταν τα πρώτα 21 Μέλη αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να υποστηρίξουν με δικούς τους πόρους τη δημιουργία εθνικής ταυτότητας για τα προϊόντα της παραγωγής τους και την προώθηση τους σε επιλεγμένες αγορές.

Σήμερα, η ΕΛΟΠΥ αποτελείται από 22 Μέλη η παραγωγή των οποίων αντιπροσωπεύει περίπου το 80% της ελληνικής ιχθυοκαλλιέργειας. Παράλληλα ενός σύνθετου πλέγματος δράσεων προώθησης, η ΕΛΟΠΥ παρέχει πολύπλευρη υποστήριξη και οφέλη στα Μέλη της όσον αφορά στη συνεργασία, έρευνα, υποστήριξη, ενημέρωση, δικτύωση, ανάπτυξη, εκπαίδευση, συλλογικότητα, πρόοδο, επίλυση προβλημάτων, επικοινωνία με τους κρατικούς φορείς και πολλά άλλα.

Η κύρια αποστολή της Οργάνωσης, η ανάπτυξη της Ελληνικής Ιχθυοκαλλιέργειας και η προώθηση των φρέσκων ελληνικών ψαριών που παράγουν τα Μέλη της ΕΛΟΠΥ και χαρακτηρίζονται από τη συλλογική σήμανση **Fish from Greece**, θα επιτευχθεί με την ισχυροποίηση της ελληνικής ταυτότητας και των αξιοσημείων χαρακτηριστικών τους.

FISH FROM GREECE

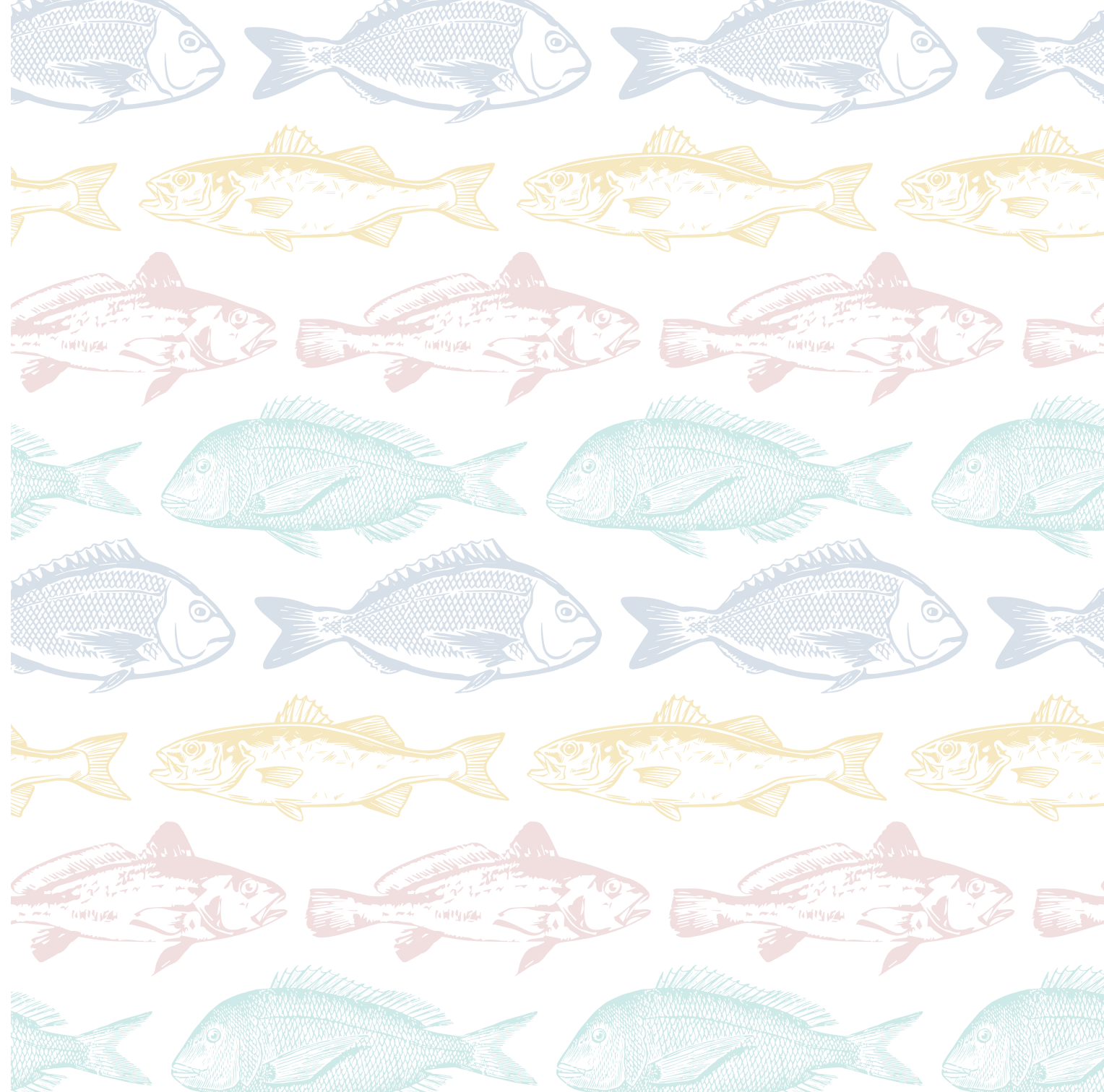
Τα ψάρια με τη συλλογική σήμανση **Fish from Greece**, εκτρέφονται με εξαιρετική φροντίδα στην πεντακάθαρη ελληνική θάλασσα και σε ιδανικές τοποθεσίες στην ελληνική ακτογραμμή, από εξειδικευμένα άτομα με εμπειρία και γνώση, σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές.

Το συλλογικό σήμα **Fish from Greece** αποτελεί τη σφραγίδα εμπιστοσύνης και αξιοπιστίας για τους αγοραστές και τους καταναλωτές ελληνικών φρέσκων ψαριών σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η σήμανση των προϊόντων **Fish from Greece** υποστηρίζεται από το πρότυπο Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης **Fish From Greece**, ιδιοκτησία της ΕΛΟΠΥ

ΜΕΛΗ

ΑΝΔΡΟΜΕΔΑ, ΒΑΣΤΙΑ, ΓΡΑΜΜΟΣ, ΓΕΩΡΓΙΟΥ Κ., ΔΕΛΑΒΙΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ & ΣΙΑ, ΛΙΩΝΗΣ Β., ΛΩΡΙΔΑ, ΝΗΡΕΥΣ, ΠΟΣΕΙΔΩΝΙΑ, ΣΚΑΛΩΜΑ, SELONDA.





Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας



Επιμελητήριο Θεσπρωτίας

ΑΓΙΩΝ ΑΠΟΣΤΟΛΩΝ 55, Τ. Κ. 46100 ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ

Τηλέφωνο: +30 26650 29480 (-88)

www.e-thesprotias.gr

www.fishfromgreece.com (ΕΛΟΠΥ)

www.fishfarms.gr (Σύλλογος Ιχθυοκαλλιεργητών)

ISBN: 978-618-81487-6-5



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Θάλασσας και Αλιείας



Ε.Π. ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑΣ
2014 - 2020

