



Καπνιστό Χοιρομέρι

Βραβείο Ανώτερης Γεύσης iTQi 2016



Στην Αλλαντοποιία «Βόρειος Ελλάς», που αισίως κλείνει έναν αιώνα ζωής, δεν υπάρχουν «μαγικές» συνταγές με επτασφράγιστα μυστικά. Υπάρχουν μόνο οι γνώσεις, το μεράκι, οι καλά διατηρημένες στο χρόνο συνταγές των παππούδων από το μακρινό 1916, η επιλογή και η άριστη προετοιμασία της πρώτης ύλης. Με πυξίδα τα παραπάνω, διαγράφει τη χρυσή της πορεία στο τραπέζι της ελληνικής οικογένειας εδώ και έναν αιώνα, προσφέροντας ποιοτικά προϊόντα και παραδοσιακές γεύσεις.

Το καπνιστό χοιρομέρι της Αλλαντοποιίας «Βόρειος Ελλάς» παρασκευάζεται από τρυφερό χοιρινό φιλέτο, βασισμένο σε μια ιδιαίτερη και παλιά οικογενειακή συνταγή. Αποκτά το μοναδικό του άρωμα από το ελαφρύ κάπνισμα σε καπνό οξιάς και βελανιδιάς και παντρεύεται με την έντονη γεύση της ρίγανης η οποία δένει απίστευτα με τα αρώματα του καπνού.

Αποτέλεσμα της υψηλής ποιότητας και μοναδικής γεύσης του είναι η σημαντική του διάκριση στο διεθνή διαγωνισμό του Ινστιτούτου iTQi (International Taste & Quality Institute), με έδρα τις Βρυξέλλες, αποσπώντας το Βραβείο Ανώτερης Γεύσης με 2 αστέρια. Πρόκειται για μια σημαντική διάκριση καθώς το "iTQi Βραβείο Ανώτερης Γεύσης" είναι η μόνη σφραγίδα ποιότητας στη γεύση η οποία δίνεται από διαμορφωτές γνώμης, οι οποίοι είναι βραβευμένοι με Michelin σεφ καθώς επίσης και διακεκριμένοι γευσιγνώστες προερχόμενοι από 17 διαφορετικές χώρες.

**Σφραγίδα ποιότητας
στη γεύση!**

Διεύθυνση
**Τέρμα
Ευξείνου Πόντου
Δράμα 66100**

Τηλέφωνο
25210 33 689

