



SPAGHETTI | TAGLIOLINI | FETTUCCINE | TAGLIATELLE | PAPARDELLE | TORTELLONI | RAVIOLI



Fresh Pasta A unique dining experience ...

Φρέσκα Ζυμαρικά Μια μοναδική γευστική εμπειρία ...



GENERAL INFORMATION	1 - 2
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	3 - 4
TAGLIOLINI	5 - 6
FETTUCCINE	7 - 10
TAGLIATELLE	11 - 14
PAPARDELLE	15 - 18
TORTELLONI	19 - 28
RAVIOLI MEZZALUNA	29 - 32
COOKING INSTRUCTIONS & RECIPES	33 - 36
PRODUCTION	37 - 38
ABOUT US	39 - 40
GREEK GASTRONOMY	41 - 42



Τα φρέσκα ζυμαρικά είναι ένα από τα πιο διαδεδομένα και αγαπημένα φαγητά στον κόσμο. Εύκολα και γρήγορα στο μαγείρεμα, πλούσια σε ωφέλιμα συστατικά μπορούν να συνδυαστούν υπέροχα με διάφορα είδη σάλτσας.

Οι παραπάνω λόγοι αποτελούν τον βασικό άξονα λειτουργίας της εταιρείας Pasta Metaxa η οποία παράγει ζυμαρικά διαφόρων ειδών τα οποία βασίζονται σε παραδοσιακές συνταγές εκτελεσμένες με σύγχρονα μηχανήματα βάσει ιταλικών προδιαγραφών.

Τα Raviolli, Tortelloni, Tagliolini καθώς και όλα τα υπόλοιπα ζυμαρικά της εταιρείας Pasta Metaxa καταψύχονται άμεσα μετά την παραγωγή τους σε νωπή και όχι αφυδατωμένη μορφή. Βασικά χαρακτηριστικά τους είναι το ομοιόμορφο σχήμα, η εξαιρετική γεύση, η άψογη ποιότητα της ζύμης φτιαγμένη από αυγά και η έλλειψη πρόσθετων συντηρητικών καθώς είναι προϊόντα βαθιάς ψύξεως. Η γεύση τους παραμένει αναλλοίωτη για 18 μήνες. Μεγάλη έμφαση δίνεται στην επιλογή ελληνικών Α' υλών όπως ελληνικά τυριά, άλευρα από τα καλύτερα ελληνικά σιτάρια κλπ.

Αποτελούν την ιδανική λύση για τους chef χάρη στην εύκολη και γρήγορη προετοιμασία διότι δεν χρειάζονται απόψυξη και βράζονται για 2-3 λεπτά περίπου, ενώ παράλληλα αποδίδουν μια μεγάλη ποικιλία πιάτων καθώς σερβίρονται με πολλές παραλλαγές. Μπορούν να σερβιριστούν ως πρώτο ή κυρίως πιάτο. Επιπλέον σύμφωνα με την καινούρια τάση αποτελούν εξαιρετική λύση ως συνοδευτικό για το κρασί κ.α. Ο συνδυασμός της παράδοσης με την σύγχρονη τεχνολογία έχει ως αποτέλεσμα την δημιουργία πιάτων που ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις των καταναλωτών.

Η ευρύτερη κατηγορία των ζυμαρικών της εταιρείας Pasta Metaxa, περιλαμβάνει ποικιλία στην γέμιση αλλά και στο χρώμα της ζύμης το οποίο προκύπτει από φρέσκα λαχανικά όπως για παράδειγμα σπανάκι για το πράσινο χρώμα κτλ. Ο χρωματισμός της ζύμης προσδίδει μια ιδιαιτέρη οπτική στην εμφάνιση του πιάτου.

Fresh Pasta are one of the most well known and favourite foods in the world. Easily and fast to prepare, rich in beneficial components, they can be combined splendidly with different sauces. All the above reasons, constitute the fundamental axis of Pasta Metaxa that produces a variety of fresh-frozen pasta. These products, are produced based on traditional recipes by using modern equipment and Italian standards.

Raviolli, Tortelloni, Tagliolini as well as the other fresh-frozen products of Pasta Metaxa are being deeply frozen right after their production in fresh and not in dehydrated form. Their basic characteristics are, the uniform shape, the exceptional flavor, the exquisite quality of dough which is made with eggs and the lack of preservatives since they are deeply frozen products. Their flavor, remains inalterable for 18 months. Pasta Metaxa, gives great emphasis in the selection of Greek raw materials by selecting, Greek cheeses, wheat from the best Greek grains etc.

Our products, constitute the ideal solution for chefs thanks to the easy and fast preparation due to the fact that they do not need to be defrosted and they are only boiled for 2-3 minutes roughly. At the same time, they can offer a wide range of dishes since they can be served in many different ways. They can be served as first or main dish. Moreover, according to the new trend they constitute an outstanding solution accompanying with wine. The combination of tradition with modern technology has, as a result, the creation of different products that fully correspond with the requirements of the consumers.

The fresh-frozen products of Pasta Metaxa, includes not only a big variety in fillings but also in colours of the dough. This result is achieved by using fresh vegetables such as spinach for green colour etc. The coloration of dough has, as a result, a unique appearance of each dish.



04 - 0012
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ME AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 2,5 mm
Χρόνος Βρασμού 5 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH EGG

Ingredients:
Wheat flour, Eggs, Salt
Width 2,5 mm
Boiling Time 5 min.
Weight per Box in 2kg



04 - 0022
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ME
PANTZARI & AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Παντζάρι, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 2,5 mm
Χρόνος Βρασμού 5 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

SPAGHETTI ALLA CHITTARRA WITH
BEETROOT & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Beetroot, Eggs, Salt
Width 2,5 mm
Boiling Time 5 min.
Weight per Box in 2kg



04 - 0032
SPAGHETTI ALLA CHITARRA
ME ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ & AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Μελάνι Σουπιάς, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 2,5 mm
Χρόνος Βρασμού 5 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
WITH CUTTLEFISH INK & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Cuttlefish ink, Eggs, Salt
Width 2,5 mm
Boiling Time 5 min.
Weight per Box in 2kg



05 - 0012
TAGLIOLINI ME AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 2,5 mm
Χρόνος Βρασμού 2 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIOLINI WITH EGGS

Ingredients:
Wheat flour, Eggs, Salt
Width 2,5 mm
Boiling Time 2 min.
Weight per Box in 2 kg



05 - 0032
TAGLIOLINI ME ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ & AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Μελάνι Σουπιάς, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 2,5 mm
Χρόνος Βρασμού 2 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIOLINI WITH CUTTLEFISH INK & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Cuttlefish ink, Eggs, Salt
Width 2,5 mm
Boiling Time 2 min.
Weight per Box in 2 kg





06 - 0012 FETTUCCINE ME AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 4 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

FETTUCCINE WITH EGG

Ingredients:
Wheat flour, Eggs, Salt
Width 4 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



06 - 0022 FETTUCCINE ME ΠANTZARI & AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Παντζάρι, Αυγά, Αλάτι,
Πλάτος 4 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

FETTUCCINE WITH BEETROOT & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Beetroot, Eggs, Salt
Width 4 mm
Boiling Time 3 min
Weight per Box in 2 kg



06 - 0032 FETTUCCINE ME ΣΠΑΝΑΚΙ & AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Σπανάκι, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 4 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

FETTUCCINE WITH SPINACH & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Spinach, Eggs, Salt
Width 4 mm
Boiling Time 3 min
Weight per Box in 2 kg





06 - 0052
FETTUCCINE ME ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ & ΑΥΓΟ

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Μελάνι Σουπιάς, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 4 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

FETTUCCINE WITH CUTTLEFISH INK & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Cuttlefish ink, Eggs, Salt
Width 4 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



Φρέσκα ζυμαρικά Μια μοναδική γευστική εμπειρία ...
Fresh pasta A unique dining experience ...



07 - 0012
TAGLIATELLE ME AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 8 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIATELLE WITH EGG

Ingredients:
Wheat flour, Eggs, Salt
Width 8 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



07 - 0022
TAGLIATELLE ME ΣΠΑΝΑΚΙ & ΑΥΓΟ

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Σπανάκι, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 8 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIATELLE WITH SPINACH & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Spinach, Eggs, Salt
Width 8 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



07 - 0032
TAGLIATELLE ME ΝΤΟΜΑΤΑ & ΑΥΓΟ

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Ντομάτα, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 8 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIATELLE WITH TOMATO & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Tomato, Eggs, Salt
Width 8 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg





07 - 0042
TAGLIATELLE ME ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ & ΑΥΓΟ

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Μελάνι Σουπιάς, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 8 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIATELLE WITH CUTTLEFISH INK & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Cuttlefish ink, Eggs, Salt
Width 8 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



07 - 0052
TAGLIATELLE ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΑΥΓΟ

Συστατικά:
Αλεύρι ολικής άλεσης, Αλεύρι μαλακού σίτου, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 8 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

WHOLEMEAL TAGLIATELLE WITH EGG

Ingredients:
Wholemeal wheat flour, Soft wheat flour, Eggs, Salt
Width 8 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



07 - 0062
TAGLIATELLE ME ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΤΡΟΥΦΑ

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Αυγά, Μανιτάρι Τρούφα
Πλάτος 8 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

TAGLIATELLE WITH MUSHROOM TRUFFLE

Ingredients:
Wheat flour, Egg, Mushroom Truffle
Width 8 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg





08 - 0012 PAPARDELLE ME AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου , Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 12 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

PAPARDELLE WITH EGG

Ingredients:
Wheat flour, Eggs, Salt
Width 12 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



08 - 0022 PAPARDELLE ME ΣΠΑΝΑΚΙ & AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Σπανάκι, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 12 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

PAPARDELLE WITH SPINACH & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Spinach, Eggs, Salt
Width 12 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



08 - 0032 PAPARDELLE ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ME AYGO

Συστατικά:
Αλεύρι ολικής αλέσης, Αλεύρι μαλακού σίτου, Αυγό, Αλάτι
Πλάτος 12 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

WHOLEMEAL PAPARDELLE WITH EGG

Ingredients:
Wholemeal flour, Soft wheat flour, Eggs, Salt
Width 12 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg





08- 0042
PAPARDELLE ME ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ & ΑΥΓΟ

Συστατικά:
Αλεύρι σκληρού σίτου, Μελάνι Σουπιάς, Αυγά, Αλάτι
Πλάτος 12 mm
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος Κιβωτίου σε 2 kg

PAPARDELLE WITH CUTTLEFISH INK & EGG

Ingredients:
Wheat flour, Cuttlefish ink, Eggs, Salt
Width 12 mm
Boiling Time 3 min.
Weight per Box in 2 kg



Φρέσκα ζυμαρικά Συνδιάστε τα με θαλασσινά και δημιουργήστε μοναδικά γευστικά πιάτα ...

Fresh pasta Combine them with sea food and create delicious dishes ...



02 - 0032
TORTELLONI ME TYPIA

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι
 Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Αυγά
 Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
 Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

TORTELLONI WITH DIFFERENT CHEESES

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt
 Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese, Eggs
 Boiling Time 3 min.
 Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



02 - 0182
TORTELLONI ME MANOYPI & ANΘΟΤΥΠΟ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι
 Συστατικά Γέμισης: Μανούρι, Ανθότυρο
 Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
 Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

TORTELLONI WITH MANOURI CHEESE & ANTHOTIRO CHEESE

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt
 Filling Ingredients: Manouri Cheese, Anthotiro Cheese
 Boiling Time 3 min.
 Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



02 - 0142
TORTELLONI ME KITPINA TYPIA & ANΘΟΤΥΠΟ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι
 Συστατικά Γέμισης: Ανθότυρο, Γραβιέρα, Μετσοβόνη Καπνιστό, Parmigiano Reggiano, Μοσχοκάρυδο
 Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
 Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

TORTELLONI WITH DIFFERENT YELLOW CHEESES AND ANTHOTIRO CHEESE

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt
 Filling Ingredients: Anthotiro Cheese, Graviera, Metsovene Smoked Cheese, Parmigiano Reggiano, Nutmeg
 Boiling Time 3 min.
 Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg





02 - 0152

TORTELLONI ΜΕ ΦΕΤΑ, ΜΕΛΙ ΟΛΥΜΠΟΥ & ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Ανθότυρο, Τυρί Φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Μέλι, Τηγανητά Αμύγδαλα, Αυγά

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



TORTELLONI WITH FETA CHEESE, OLYMPUS HONEY & ALMONDS

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese, Honey, Roasted Almonds, Eggs

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

02 - 0102

TORTELLONI ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Ανθότυρο, Μετσοβόνη Καπνιστό, Λιαστή Ντομάτα

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



TORTELLONI WITH CHEESE AND SUN DRIED TOMATO

Dough Ingredients: Wheat Flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Anthotiro Cheese, Metsovone Smoked Cheese, Sundried Tomato

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

02 - 0052

TORTELLONI ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Φρέσκο σπανάκι, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Φρέσκο Σπανάκι, Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Αυγά

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



GREEN TORTELLONI WITH DIFFERENT CHEESES & SPINACH

Dough Ingredients: Wheat flour, Fresh spinach, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Fresh spinach, Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese, Eggs

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



02 - 0042
TORTELLONI ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ
& ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Φρέσκο σπανάκι, Αυγά, Αλάτι
Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Φρέσκο
Κρεμμύδι, Αυγά, Άνηθος, Μαϊδανός
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

GREEN TORTELLONI WITH DIFFERENT
CHEESES & FRESH HERBS

Dough Ingredients: Wheat flour, Fresh spinach, Eggs, Salt
Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro
Cheese, Fresh green onion, Eggs, Dill, Parsley
Boiling Time 3 min.
Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



02 - 0082
TORTELLONI ΜΕ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι
Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο,
Μανιτάρι, Κρεμμύδι, Αυγά, Μαϊδανός
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

TORTELLONI WITH FETA CHEESE & MUSHROOM

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt
Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese,
Mushroom, Onion, Spices, Parsley
Boiling Time 3 min.
Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



02 - 0172
TORTELLONI ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ, ΑΝΘΟΤΥΡΟ,
ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΠΟΡΤΣΙΝΙ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι
Συστατικά Γέμισης: Μανούρι, Ανθότυρο, Parmigiano Reggiano,
Πορτσίνι, Μαϊδανό, Σκόρδο
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

TORTELLONI WITH MANOURI CHEESE,
ANTHOTIRO CHEESE, PARMIGIANNO & PORCINI

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt
Filling Ingredients: Manouri Cheese, Anthotiro Cheese,
Parmigiano Reggiano, Porcini, Parsley, Garlic
Boiling Time 3 min.
Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg





02 - 0022

TORTELLONI ME KOTOPOUYLO & TYRIA

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Μαγειρεμένο κοτόπουλο σε κιμά (φιλέτο στήθος και μπούτι), Τυρί φέτα, Κρεμμύδι, Κρέμα γάλακτος, Ελαιόλαδο, Φρέσκος μαϊδανός, Αλάτι, Μαύρο πιπέρι, Μπαχαρικά

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



TORTELLONI WITH CHICKEN & DIFFERENT CHEESES

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Cooked chicken fillet & loin in mince, Feta cheese, Onion, Milk cream, Olive oil, Parsley, Salt, Black pepper, Spices

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

02 - 0132

TORTELLONI POZ ME TYRIA & ΨΗΤΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Παντζάρι, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Ψητή πιπεριά Φλωρίνης, Τυρί Φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Ελαιόλαδο, Αυγά, Καυτερή πιπεριά

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



PINK TORTELLONI WITH DIFFERENT CHEESES & ROASTED RED PEPPER (FLORINIS)

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Beetroot, Salt

Filling Ingredients: Roasted red pepper, Feta cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese, Olive oil, Eggs, Chilli pepper

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

02 - 0112

TORTELLONI ΜΑΥΡΟ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ & ΤΥΡΙ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Μελάι Σουπιάς, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Καπνιστός σολωμός, Τυρί κρέμα Φιλαδέλφεια, Ανηθος

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

BLACK TORTELLONI WITH SALMON & PHILADELPHIA CHEESE

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Cuttlefish ink, Salt

Filling Ingredients: Smoked salmon, Philadelphia cheese, Dill

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg





02 - 0202

TORTELLONI ME ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Κολοκύθα ψημένη στο φούρνο, Parmigiano Reggiano, Μπισκότο Αμαρέττο, μουστάρδα με γεύση μήλο, Αλάτι, Μοσχοκάρυδο

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



TORTELLONI WITH PUMPKIN

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Pumpkin roasted in the oven, Parmigiano Reggiano, Biscuit Amaretto, mustard with apple flavor, Salt, Nutmeg

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

02 - 0122

TORTELLONI TRICOLORE

(TORTELLONI ME ΤΥΡΙΑ, TORTELLONI ΠΡΑΣΙΝΟ ME ΤΥΡΙΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ, TORTELLONI ΡΟΖ ME ΤΥΡΙΑ & ΨΗΤΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ)

Συστατικά Ζύμης: Όπως περιγράφονται

Συστατικά Γέμισης: Όπως περιγράφονται

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



TORTELLONI TRICOLORE

(TORTELLONI WITH DIFFERENT CHEESES, GREEN TORTELLONI WITH DIFFERENT CHEESES & SPINACH, PINK TORTELLONI WITH DIFFERENT CHEESES & ROASTED RED PEPPER)

Dough Ingredients: As described

Filling Ingredients: As described

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

02 - 0012

PELMENI

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Κρέας μοσχαρίσιο, Κρέας χοιρινό, Κρεμμύδι, Μαύρο πιπέρι, Αλάτι, Μπαχαρικά

Χρόνος Βρασμού 6 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

PELMENI

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Beef meat, Pork meat, Onion, Black pepper, Salt, Spices

Boiling Time 6 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg





03 - 0032 RAVIOLI ME TYPIA

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι
Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Αυγά
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



RAVIOLI WITH DIFFERENT CHEESES

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt
Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese, Eggs
Boiling Time 3 min.
Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

03 - 0052 RAVIOLI ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ME TYPIA

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι ολικής άλεσης, Αυγά, Αλάτι
Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Αυγά
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg



WHOLEMEAL RAVIOLI WITH CHEESES AND SUN DRIED TOMATO

Dough Ingredients: Wholemeal Flour, Eggs, Salt
Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro Cheese, Eggs
Boiling Time 3 min.
Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg

03 - 0062 RAVIOLI ΠΡΑΣΙΝΟ ME TYPIA & ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Φρέσκο σπανάκι, Αυγά, Αλάτι
Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Φρέσκο
Κρεμμύδι, Αυγά, Άνηθος, Μαϊδανός
Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.
Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

GREEN RAVIOLI WITH DIFFERENT CHEESES & FRESH HERBS

Dough Ingredients: Wheat flour, Fresh Spinach, Eggs, Salt
Filling Ingredients: Feta cheese, Mizithra Cheese, Anthotiro
Cheese, Fresh green onion, Eggs, Dill, Parsley
Boiling Time 3 min.
Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg





03 - 0202

RAVIOΛI ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ, ΜΑΝΟΥΡΙ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Φρέσκο σπανάκι, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Φρέσκο Σπανάκι, Ανθότυρο, Μανούρι, Parmigiano-Reggiano, Αυγά

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

GREEN RAVIOΛI WITH ANTHOTIRO CHEESE, ΜΑΝΟΥΡΙ, PARMIGIANNO, CHEESE & SPINACH

Dough Ingredients: Wheat flour, Fresh spinach, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Fresh spinach, Anthotiro Cheese,

Manouri Cheese, Parmigiano-Reggiano, Eggs

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



03 - 0092

RAVIOΛI ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Τυρί χαλούμι, Αυγά, Δυόσμος

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

RAVIOΛI WITH HALLOUMI CHEESE

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Halloumi Cheese, Eggs, Spearmint

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



03 - 0012

VARENIKI ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Συστατικά Ζύμης: Αλεύρι σίτου, Αυγά, Αλάτι

Συστατικά Γέμισης: Τυρί φέτα, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Αυγά

Χρόνος Βρασμού 3 λεπ.

Βάρος ανά τεμάχιο 10 gr, Κιβωτίου σε 4 kg

VAREINIKI WITH DIFFERENT CHEESES

Dough Ingredients: Wheat flour, Eggs, Salt

Filling Ingredients: Feta Cheese, Mizithra Cheese,

Anthotiro cheese, Eggs

Boiling Time 3 min.

Weight per piece 10 gr, per Box in 4 kg



**ΑΚΟΛΟΥΘΩΝΤΑΣ ΤΡΙΑ ΑΠΛΑ ΒΗΜΑΤΑ ΜΕΣΑ ΣΕ ΛΙΓΑ ΛΕΠΤΑ
ΕΧΕΤΕ ΕΤΟΙΜΟ ΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΟ ΓΕΥΜΑ****FOLLOWING THREE SIMPLE STEPS WITHIN A FEW MINUTES
YOU CAN PREPARE A TASTEFUL AND HEALTHY COURSE**

1 Προσθέστε το περιεχόμενο της συσκευασίας. Να υπολογίζεται για κάθε 100γρ. προϊόντος 1 λίτρο ελαφρώς αλατισμένου νερού που βράζει σε δυνατή φωτιά.

Add the contents of the package. Be calculated for each 100 gr. product 1 liter of slightly salted boiling water over high heat.



2 Ανακατεύετε προσεκτικά (αποφύγετε την χρήση μεταλλικών ή αιχμηρών σκευών γιατί ενδέχεται να προκληθούν φθορές) κατά διαστήματα για να μην κολλήσουν. Προτεινόμενος χρόνος βρασμού 3 λεπτά

Stir slightly and periodically (avoid using metal or sharp kitchen tools to prevent damaging the product). Suggested boiling time 3 minutes.



3 Σουρώστε τα ζυμαρικά με τρυπητό σκεύος (δεν τα αδειάζουμε σε σουρωτήρι όπως συνηθίζεται με τα αποξηραμένα ζυμαρικά) και σερβίρετε με φρέσκο λιωμένο βούτυρο ή σάλτσα της αρεσκείας σας.

Strain the pasta using strainer pot (do not pour the pasta into colander as you are accustomed to do with dried pasta) and serve with fresh melted butter or sauce of your preference.

ΠΡΟΣΟΧΗ ! ATTENTION !

Πριν το μαγείρεμα: Δεν απαιτείται απόψυξη των προϊόντων, χρησιμοποιούνται απευθείας από την κατάψυξη.

Before cooking: Do not defrost the products, use directly from the refrigerator.

Σάλτσα με καυτερές πιπεριές (Αραμπιάτα)

Υλικά: 100γρ παντσέτα, 3 κόκκινες καυτερές πιπεριές, 1 μεγάλο κρεμμύδι, 1 σκελίδα σκόρδο, 500 γρ ντομάτες, 120ml νερό, 1 ματσάκι πλατύφυλλο μαϊντανό, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, φρεσκοτριμμένο τυρί πεκορίνο

Εκτέλεση: Ψιλοκόψτε την παντσέτα, τις πιπεριές, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τον μαϊντανό και τις ντομάτες. Μαγειρέψτε την παντσέτα σε ένα τηγάνι και προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα πιπεριές. Σοτάρετε ελαφρώς σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσουν ανακατεύοντας αρκετές φορές. Προσθέστε τις ντομάτες και το νερό και σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά μέχρι η σάλτσα να γίνει πυκνή και κρεμώδης. Τέλος ανακατέψτε τον μαϊντανό στην σάλτσα και ρίξτε τα καρυκεύματα. Σερβίρετε τα ζυμαρικά με την σάλτσα και προσθέστε το τυρί

Sauce with chili peppers (Arrabbiata)

Ingredients: 100gr pancette, 3 red chili peppers, 1 big onion, 1 garlic clove, 500 gr tomatoes, 120ml water, 1 bunch of parsley, salt, fresh grated pepper, fresh grated pecorino cheese

Execution: Chop the pancette, the peppers, the onion, the garlic, the parsley and the tomatoes. Cook the pancetta in a pan add the onion, garlic and peppers. Sauté slightly in mediocre fire, until they get a light color stirring often. Add the tomatoes, the water and boil slowly in mediocre temperature until the sauce gets thick and creamy. Finally add the parsley and spices into the sauce and stir. Serve the sauce with the pasta of your preference (Try Ravioli with different cheeses) and garnish with the cheese.

Σάλτσα Αλφρέντο

Υλικά: 100γρ βούτυρο, 150γρ φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα, 350ml ελαφριά κρέμα γάλακτος, 1 ματσάκι πλατύφυλλο μαϊντανού, αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκτέλεση: Λιώνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, κατόπιν προσθέστε την παρμεζάνα και την κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε συνεχώς μέχρι να γίνει ελαφρώς παχύρρευστη σε μέτρια φωτιά. Τέλος προσθέστε τον μαϊντανό, το αλάτι & το πιπέρι.

Alfredo sauce

Ingredients: 100gr butter, 150gr freshly grated Parmigiano, 350ml light milk cream, 1 bunch of parsley, salt & freshly grated pepper.

Execution: Melt the butter in a pan; add the cream, the Parmigiano and stir constantly until it becomes slightly thick in mediocre fire. Finally add the parsley, salt and pepper.

Για επιπλέον συνταγές επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας: www.pastametaxa.gr

For additional recipes, visit our website: www.pastametaxa.gr

ΜΑΥΡΕΣ ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ

320 gr. μαύρες παπαρδέλες
1 αστακός 600 gr. περίπου
500 ml λευκό ξηρό κρασί
1 ματσάκι μυρωδικά
1 λεμόνι
1 ασκαλώνιο (είδος μικρού ξερού κρεμμυδιού)
20 gr. Βούτυρο
μερικά κλωναράκια μαϊντανού
και μερικά φύλλα για γαρνίρισμα
αλατι, πιπέρι σε κόκκους

Ετοιμάζουμε αρωματικό κουρ μπουγιόν (πυκνό ζωμό) με 2,5 λίτρα νερό, τα μυρωδικά, τη φλούδα από το λεμόνι, 500 ml κρασί, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Όταν ο ζωμός βράσει, ρίχνουμε τον αστακό και τον βράζουμε για 20-30 λεπτά. Τον αφήνουμε να κρυώσει μέσα στο ζωμό και τον σουρώνουμε, βγάζουμε το ψαχνό και τον κόβουμε ροδέλες. Βγάζουμε το ψαχνό από τις δαγκάνες και το ψιλοκόβουμε.

Καθαρίζουμε το ασκαλώνιο, το κόβουμε σε λεπτές φέτες και το σοτάρουμε με το βούτυρο. Όταν γίνει διάφανο, προσθέτουμε τον αστακό, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το υπόλοιπο λευκό κρασί και πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό. Στη συνέχεια αναμειγνύουμε τα ήδη βρασμένα ζυμαρικά με τη σάλτσα του αστακού, γαρνίρουμε με φυλλαράκια μαϊντανού και σερβίρουμε.

BLACK PAPARDELES WITH LOBSTER

320 gr. black pappardelle
1 lobster about 600 gr.
500 ml dry white wine
1 bunch of herbs
1 lemon
1 shallot (kind of small dry onion)
20 gr. Butter
a few sprigs of parsley
and a few leaves for garnish
salt, pepper granules

Prepare aromatic cours bouigion (concentrated broth) with 2.5 liters of water, the spices, the peel of the lemon, almost 500ml wine, salt and freshly ground pepper. When the broth boils, add the lobster and boil for 20-30 minutes. Leave it to cool in the broth and drain, remove the pulp and cut washers. Remove the pulp from the calipers and finely chop.

Peel the shallots, cut into thin slices and saute with butter. When translucent, add the lobster, salt and pepper lightly and cook for 2-3 minutes. Add the remaining white wine and sprinkle with chopped parsley. Then mix the already cooked pasta with the sauce astakoly, garnish with parsley leaves and serv

ΜΑΥΡΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΩΜΟ

350 gr φρέσκιες ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς & αυγό
250 ml κρέμα γάλακτος
50 gr βούτυρο ανάλατο
150 gr καπνιστό σολωμό, κομμένο σε λωρίδες
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
2 κουταλιές της σούπας φρέσκο μαϊντανό ψιλοκομμένο

Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος απαλά με το βούτυρο και το καπνιστό σολωμό. Στραγγίξτε τις ταλιατέλες και τις ρίχνετε στο τηγάνι. Προσθέστε τη ζεστή κρέμα και τον καπνιστό σολωμό και ανακατέψτε. Πασπαλίστε με το μαϊντανό και σερβίρετε αμέσως.

BLACK TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON

350 gr fresh back tagliatelle with cuttlefish ink & egg
250 ml double cream
50 gr unsalted butter
150 gr smoked salmon, cut into strips
Salt and freshly ground black pepper
2 tbsp. fresh flat-leaf parsley chopped

Warm the cream gently with the butter and the smoked salmon . Drain the tagliatelle and return to the pan. Add the warm cream and smoked salmon and mix together. Season, sprinkle with parsley and serve immediately.

ΠΕΣΤΟ ΑΛΛΑ GENOVESE

χοντρό αλάτι
1 μικρό κομμάτι της σκελίδα σκόρδο
200 gr μικρά φύλλα φρέσκου βασιλικού
100 gr κουκουνάρια (όχι ψημένα)
6 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, προτιμώτερο ελαφρά φρουτώδη
40 gr τριμμένο τυρί parmigiano reggiano
30 gr πεκορίνο Romano

Βάλτε λίγο αλάτι και το σκόρδο σε ένα γουδί. Αρχίστε να τα χτυπάτε (μην ανακατεύετε). Προσθέστε τα φύλλα βασιλικού και χτυπίστε τα. Προσθέστε λίγα κουκουνάρια. Συγχρόνως, αρχίστε να ρίχνετε το λάδι σταγόνα-σταγόνα. Θα έχετε τελικά μια όμορφη πράσινη σάλτσα. Προσθέστε τα τυριά και ανακατεύστε καλά. Στόχος είναι να ενσωματώσετε τα τυριά εντελώς μέσα στη σάλτσα. Το blender δεν συνιστάται, αλλά αν πρέπει, βάλτε το σκόρδο, το βασιλικό, μια πρέζα χοντρό αλάτι, και το κουκουνάρι στο δοχείο του blender και αρχίστε τη διαδικασία σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνουν ψιλοκομμένα. Στη συνέχεια, με το blender σε λειτουργία, προσθέστε το λάδι. Στόχος σας είναι μια ομαλή σάλτσα. Μεταφέρετε το μίγμα σε ένα μπολ και ανακατέψτε το τυρί με το σύρμα μαγειρικής. Προσθέστε λίγο περισσότερο ελαιόλαδο για την υγροποίηση του πέστο αν φαίνεται λίγο σκληρό. Συνδιάστε το με ζυμαρικά της αρεσκείας.

PESTO ALLA GENOVESE

kosher salt
1 small piece of a garlic clove
200 gr small-leafed fresh basil
100 gr pine nuts (not toasted)
6 tablespoons extra virgin olive oil, preferably lightly fruity
40 gr grated parmigiano-reggiano
30 gr pecorino romano

Put a few grains of salt and the garlic in a mortar. Begin to pound (do not stir). Add the basil leaves and keep pounding. Add the pine nuts a few at a time. As you work, pour in the oil practically drop by drop. You will eventually have a beautiful green sauce. Add the cheeses and mix well. Your goal is to incorporate the cheeses completely into the sauce.

The food processor is not recommended, but if you must, put the garlic, basil, a pinch of kosher salt, and the pine nuts in the container and process at medium speed until finely chopped. Then, with the motor running, add the oil in a thin stream. Your goal is a smooth sauce. Transfer the mixture to a bowl and mix in the cheese by hand. Sdd a little more oil to liquefy the pesto a bit if it seems stiff. Combine with pasta of your choice.



Η εταιρεία Pasta Metaxa, ιδρύθηκε με στόχο την παραγωγή φρεσκο-κατεψυγμένων ζυμαρικών. Για τον σκοπό αυτό η εταιρεία, εισήγαγε και εγκατέστησε μηχανήματα παραγωγής ζυμαρικών από καταξιωμένες ιταλικές εταιρείες οι οποίες έχουν επενδύσει εδώ και δεκαετίες σε τεχνολογίες αιχμής στην παρασκευή φρέσκων ζυμαρικών.

Προτεραιότητα στρατηγικής σημασίας για την εταιρεία, αποτελεί η χρήση και επιλογή άριστης ποιότητας ελληνικών πρώτων υλών καθώς με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται η ποιότητα και η ιδιαιτερότητα των προϊόντων μας.

Η αυστηρή διαδικασία επιλογής των προμηθευτών μας ώστε να ικανοποιούνται πλήρως τα κριτήρια ποιότητας που έχουμε θέσει, αποτελεί για μας επένδυση. Διότι όχι μόνο θεμελιώνουμε γερές σχέσεις ώστε να επιτυγχάνουμε σταθερότητα στην ποιότητα των προϊόντων μας αλλά αναπτύσσουμε νέες ιδέες και προοπτικές.

Ο συνδυασμός της τεχνολογίας με τις παραδοσιακές συνταγές έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή προϊόντων με κύρια χαρακτηριστικά την εύκολη προετοιμασία (3λεπτά βράσιμο, χωρίς να προηγηθεί απόψυξη) ,το ομοιόμορφο σχήμα, την εξαιρετική γεύση και την άψογη υφή της ζύμης.

Γιατί επιλέξαμε την μέθοδο της βαθείας κατάψυξης;

Σύμφωνα με τους τεχνολόγους τροφίμων η συγκεκριμένη τεχνική αποτελεί μια φυσική λύση για την συντήρηση των ζυμαρικών διότι α) εγγυάται την διατήρηση των οργανοληπτικών στοιχείων των προϊόντων και β) επιμηκύνει τον χρόνο ζωής των προϊόντων.

Το αποτέλεσμα; Η δημιουργία ενός προϊόντος που φτάνει στον τελικό καταναλωτή διατηρώντας αναλλοίωτη την ποιότητα των θρεπτικών συστατικών του με μοναδική αίσθηση φρεσκάδας, χωρίς την χρήση συντηρητικών.

Ειδικότερα, τα προϊόντα μας κατά τον κύκλο της παραγωγικής διαδικασίας καταψύχονται στους -40oC και στην συνέχεια αποθηκεύονται και συντηρούνται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία -20oC, ώστε να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροοργανισμών και να διατηρήσουν ανέπαφη την διατροφική τους αξία έως και 18 μήνες.

Πιστοποίηση

Η εταιρεία μας πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 συμμορφώνεται πλήρως με τις απαιτήσεις ανάλυσης HACCP, μια μέθοδο αυτοέλεγχου που αποσκοπεί στην διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών, ώστε να ικανοποιεί τις απαιτήσεις τόσο του τελικού χρήστη (τελικοί καταναλωτές, διανομείς κλπ) όλων και των εμπλεκόμενων μερών κατά την διαδικασία παραγωγής και διαχείρισης των προϊόντων.

Pasta Metaxa, has been established with a reason of producing and delivering quality fresh frozen pasta in the market. For this reason, our company imported and installed pasta manufacturing machines from leading Italian companies of this sector, with years of expertise and very big amounts of investments in high-tech technologies for the production of fresh pasta.

Strategic priorities for our company are, the use and selection of top quality Greekraw materials since this, ensures the quality and the uniqueness of our products. The strict, selection process of our suppliers in order to fully comply with the quality criteria we set is considered from as an investment. Not only because we build strong relationships that allows us to achieve stability in the quality of our products, but also because we consider it as a principle to develop new ideas and perspectives.

The combination of technology with traditional recipes had, as a result, the production of products whose main features are the easy preparation (3 minutes cooking, without thawing), uniform shape, excellent taste and flawless texture of the dough.

Why did we choose the deep-frozen technique?

According to the food technologists, this specific technique is a natural solution for the maintenance of pasta because a) it guarantees the preservation of the organoleptic elements of the product b) it increases the expected lifetime of the products. As a result, we have a product that reaches the final consumer having kept unaltered it's nutrition quality, as well as, the unique sensation of freshness thank to the lack of preservatives.

In particular, our products during the production process are being frozen at -40°C and afterwards they stored and maintained in a controlled temperature of -20°C or lower, in order to prevent the growth of microorganisms and to maintain untouched the nutritional value for up to 18 months.

Certification

Our company is certified with ISO 22000: 2005 which fully complies with the standards of HACCP analysis, a method of self control which aims to secure the health of the consumers from any possible hazards, in order to meet with the demands of the final user (final consumers, distributors etc) and all parties involved in the production process and product management.

Η δραστηριότητα της εταιρείας Pasta Metaxa ξεκίνησε το 1996 από μια πιτσαρία η οποία ιδρύθηκε από τον 23χρονο τότε Γιώργο Μεταξά και τη σύζυγό του Λιάνα, στην Κατερίνη.

Μετά την ευρεία αποδοχή του καταναλωτικού κοινού σε συνδυασμό με την πολυετή εμπειρία, και τη συνεχή μελέτη των διατροφικών αναγκών των καταναλωτών, είχαν ως αποτέλεσμα το 2006, τη δημιουργία μιας σύγχρονης μονάδας παραγωγής φρέσκων ζυμαρικών και πίτσας.

Στις νέες μας εγκαταστάσεις, “παντρέψαμε” την Ιταλική γαστρονομία με Ελληνικά Π.Ο.Π προϊόντα όπως φέτα, ελαιόλαδο, μυζήθρα καθώς και φρέσκα λαχανικά που καλλιεργούνται στις παρυφές του Ολύμπου και μεταμορφώσαμε τα παραδοσιακά ιταλικά ζυμαρικά με γέμιση σε μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία. Σε συνδυασμό με άλευρα από εκλεκτές ελληνικές ποικιλίες σιτηρών, το αποτέλεσμα της προσπάθειάς μας είναι εντυπωσιακό.

Πιστοποιημένοι με ISO 22000:2005, το άρτια κατηρητισμένο προσωπικό της εταιρείας ελέγχει καθημερινά όλα τα στάδια παραγωγής και επιλέγει πρώτες ύλες σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ασφαλείας προκειμένου να εξασφαλίσει την παραγωγή τροφίμων υψηλής ποιότητας για τους καταναλωτές και τους πελάτες μας. Δίνοντας έμφαση τόσο στην ποιότητα όσο και στην γεύση, δημιουργήσαμε μοναδικά προϊόντα που μπορούν να ικανοποιήσουν την ανάγκη για ένα εύκολο, υγιεινό και πάνω απ’ όλα γευστικό γεύμα που επιβάλλει ο σύγχρονος τρόπος ζωής. Καθώς τα προϊόντα μας διατίθενται σε αλυσίδες τροφίμων, εταιρείες catering και λοιπούς χώρους HO.RE.CA (Ξενοδοχεία, Εστιατόρια, Καφέ) μπορεί εύκολα να τα απολαύσει καθημερινά μια οικογένεια, ένας φοιτητής, ένας εργένης ή ένας απαιτητικός chef που αναζητά ποικιλία στα πιάτα του.

Αποστολή μας η διαρκής αναζήτηση νέων συνδυασμών και νέων συνεργασιών στην Ελλάδα και στο Εξωτερικό ώστε να επιτύχουμε εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα με χαρακτηριστικό τους γνώρισμα το Ελληνικό στοιχείο για να κάνουν την ζωή μας πιο εύκολη και πιο νόστιμη.

Το Όραμα μας: Η ανάδειξη της Ελληνικής γαστρονομίας και η μεταμόρφωση των παραδοσιακών φρέσκων ζυμαρικών σε μια πρωτόγνωρη γευστική εμπειρία με την χρήση Ελληνικών Π.Ο.Π προϊόντων, που θα κάνουν την ζωή μας πιο εύκολη και πιο νόστιμη.

Η Αποστολή μας: Στην εταιρεία μας θεωρούμε ότι η έρευνα μπορεί να μας επιτρέψει να δημιουργήσουμε καλύτερα προϊόντα που θα κάνουν καλύτερη την ζωή των ανθρώπων.

Καλύτερη ποιότητα στο φαγητό μεταφράζεται σε πιο υγιεινό τρόπο ζωής. Για τον λόγο αυτό παλεύουμε καθημερινά για την παραγωγή άριστης ποιότητας προϊόντων που διασφαλίζουν υψηλή διατροφική αξία και προσφέρουν ένα θρεπτικό, υγιεινό, απολαυστικό και γρήγορο γεύμα.

Οι Αξίες μας: Η έμφαση στην τελειότητα για την δημιουργία υψηλής διατροφικής αξίας προϊόντων και η ευθύνη απέναντι στον τελικό καταναλωτή. Η δημιουργία σταθερών σχέσεων αμοιβαίας εμπιστοσύνης με τους πελάτες και τους συνεργάτες μας που βασίζονται στην ακεραιότητα και την αξιοπιστία μας.

Οι Στόχοι μας: Πρωταρχικός στόχος η δημιουργία μιας υγιούς και επιτυχημένης επιχείρησης που ανταποκρίνεται στην ανάγκη των πελατών για ένα εύκολο, γρήγορο και υγιεινό γεύμα.

Η εδραίωση της επωνυμίας της εταιρείας και η αύξηση του μεριδίου της αγοράς στον διεθνή χάρτη.

The activity of the company Pasta Metaxa, began in 1996 after 23 years since George Metaxas and his wife Liana, founded a pizzeria in Katerini.

The widespread acceptance of the public, combined with many years of experience and continuous study of the nutritional needs of the consumers had, as a result, the creation of a modern factory in order to produce fresh pasta and pizza. In our new facilities, we «combined» the Italian gastronomy with Greek P.D.O (Protected Destination of Origin) products such as feta, goat cheese and fresh vegetables grown on the fringes of Olympus and transformed the traditional Italian Pasta with filling in a unique dining experience. In combination with, the selection of wheat from the best Greek grains, the result of our effort is impressive.

Certified, with ISO 22000: 2005, the highly trained personnel of the company, secure in a daily bases all the production stages and selects raw materials according to the international safety standards in order to ensure the production of high quality products for the consumers.

By giving a big emphasis in both quality and taste, we have created unique products that can fully satisfy the needs for an easy, healthy and delicious meal that is important for a contemporary way of living. Given, that our products are available in food chains, catering companies and other HO.RE.CA (Hotels, Restaurants, Cafes) enterprises can easily be enjoyed every day by a family, a student, a single or a discerning chef who seeks for a big variety in his dishes.

Our policy is, the constant search of new combinations and new partnerships in Greece and abroad, in order to, achieve high quality products distinguished for the characteristic trait of the Greek element.

Our vision: The emergence of Greek gastronomy and the transformation of traditional fresh pasta in an unprecedented dining experience using Greek P.D.O. products that will make your lives easier and tastier.

Our mission: In Pasta Metaxa, we believe that research and development can enable us to create better products that will make people's lives better. Best quality in food has, as a result, a healthier lifestyle. For this reason, we work daily to produce top quality products, which ensure the high nutritional values and can offer a nutritious, healthy, enjoyable and quick meal for our costumers.

Our values: The emphasis on the perfection in order to create products of high nutritional value and the responsibility towards the final consumer. Based on our integrity and credibility we invest, in stable relations of mutual trust with our customers and partners.

Our objectives: The primary goal is the creation of a healthy and successful business that corresponds to the need of customers for an easy, quick and healthy meal.

Also, the consolidation of the company's brand name and the increase of the company's market share in the international map.



Ένα από τα αυθεντικά πολιτιστικά στοιχεία ενός τόπου είναι η γαστρονομία. Οι ιδιαιτερότητες της γεύσης από την κουζίνα μίας περιοχής είναι πολλές φορές συνδεδεμένες με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της κοινωνίας της, ενώ «αποκαλύπτουν» στοιχεία της πολιτιστικής και οικονομικής ιστορίας της.

Συγχρόνως η γεύση μοιάζει να είναι ένας τρόπος επικοινωνίας. Ένας τρόπος να «μιλήσει» κάποιος στην καρδιά του άλλου.

Η ελληνική γαστρονομία έχει διαγράψει μια ιστορία περίπου 4.000 ετών, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που βασίζονται στα αγνά και μοναδικής ποιότητας προϊόντα της ελληνικής γης. Για την ακρίβεια, ο Αρχέστρατος ήταν εκείνος που το 330 π.Χ. έγραψε το πρώτο βιβλίο μαγειρικής στην ιστορία.

Στην ελληνική διατροφική παράδοση το γευστικό αποτέλεσμα συνδυάζεται αρμονικά με την υψηλή διατροφική αξία. Δεκάδες επιστημονικές μελέτες έχουν αποδείξει την θετική επίδραση του ισορροπημένου ελληνικού διαιτολογίου στην υγεία, στην ομορφιά, στη μακροζωία. Επιπλέον, η διατροφική κουλτούρα των Ελλήνων έχει παραδοσιακά προσθέσει και μια εξωστρεφή κοινωνική διάσταση στο τραπέζι, συνδυάζοντας την γευστική ικανοποίηση με την ψυχαγωγία και την επικοινωνία, διατηρώντας μέχρι σήμερα κάποιους απόηχους από τα αρχαία συμπόσια.

Σε αντίθεση με την αντίληψη που ο περισσότερος κόσμος έχει για την ελληνική κουζίνα, θα ανακαλύψετε ότι η τελευταία δεν είναι μόνο ο «μουσακάς», το «σουβλάκι» και η «χωριάτικη σαλάτα», αλλά ότι αποτελείται από μία μεγάλη ποικιλία πιάτων που μπορούν να ικανοποιήσουν πλήρως τις γαστρονομικές αναζητήσεις τόσο των κρεατοφάγων όσο και των χορτοφάγων.

Τα βασικά συστατικά

Η ελληνική κουζίνα έχει τέσσερα μυστικά: τα καλά φρέσκα συστατικά, τη σωστή χρήση των μυρωδικών (βοτάνων) και των μπαχαρικών, το διάσημο ελληνικό ελαιόλαδο και την απλότητά της.

Το ελληνικό ελαιόλαδο αξίζει μία ξεχωριστή μνεία. Συνοδεύει σχεδόν όλα τα ελληνικά πιάτα, στα περισσότερα χρησιμοποιείται σε αφθονία, είναι αρίστης ποιότητας και πολύ καλό για την υγεία.

Επιπλέον, είναι γνωστό πως χάρη στο ήπιο ελληνικό κλίμα δεν συνηθίζεται η τεχνητή καλλιέργεια των λαχανικών. Κατά συνέπεια, τα περισσότερα λαχανικά καλλιεργούνται με φυσικό τρόπο κι έτσι διατηρούν όλο το άρωμα και τη γεύση τους. Θα μείνετε ευχαριστημένοι από τη γεύση της ελληνικής ντομάτας, του λάχανου, του καρότου, του κρεμμυδιού, του μαϊντανού και του σκόρδου.

Παράλληλα, δεν πρέπει να ξεχνάτε την πλούσια γεύση και το άρωμα των φρέσκων ελληνικών φρούτων, όπως τα σταφύλια, τα βερίκοκα, τα ροδάκινα, τα κεράσια, το πεπόνι, το καρπούζι κ.α.

Όσο για τα μυρωδικά (βότανα), τα οποία σχεδόν όλοι οι Έλληνες μαζεύουν από τα βουνά και την εξοχή τους, φημίζονται για τη γεύση, το άρωμα και τις θεραπευτικές τους ιδιότητες. Καθώς θα γεύστε κάποιο από τα πολλά διαφορετικά πιάτα, το μεθυστικό άρωμα της ρίγανης, του θυμαριού, του δυόσμου ή του δενδρολίβανου θα σας σαγηνεύσει.

Μην ξεχάσετε να δοκιμάσετε επίσης τα ελληνικά τυριά και κυρίως τη φέτα. Δεδομένου ότι τα πρόβατα και οι κατσίκες είναι ελευθέρως βοσκής και οι βοσκότοποι είναι ιδιαίτερα χλοεροί, τα κρέατα έχουν μοναδική γεύση, που δεν θα συναντήσετε πουθενά αλλού.

Τα θαλασσινά της Μεσογείου είναι πολύ πιο νόστιμα από αυτά των ωκεανών. Το Αιγαίο και το Ιόνιο πέλαγος είναι πεντακάθαρους θάλασσες, πλούσιες σε ψάρι. Το φρέσκο ψάρι που ψήνεται στα κάρβουνα θεωρείται πραγματική απόλαυση.

One of the authentic cultural elements of a region is gastronomy. The distinctiveness of the “kitchen taste” (gustation) is many times associated with the quality characteristics of its society, while “revealing” information concerning its cultural and economical history. At the same time, gustation seems to be a way of communicating. A way for someone to “talk” to the heart of someone else.

Greek gastronomy has recorded a history of around 4,000 years, with especial characteristics based on pure and unique quality goods produced on Greek land. In fact, it was Archestratos who wrote the first cookbook in history (330 B.C.)

In Greek nutritional tradition the gustative result blends harmonically with the high nutritional value. Dozens of scientific studies have shown the positive effect of a balanced Greek diet on a person's health, beauty and longevity. In addition, the nutritional culture of the Greeks has traditionally added an extraverted social dimension to the table, combining gustative satisfaction with recreation and communication, and thus maintaining even today some overtones from ancient feasts.

In contrast to what many people believe about Greek cuisine, you will discover that “moussaka”, “souvlaki” and “choriatiki” (Greek salad) are not the only worthwhile Greek dishes. Greek cuisine consists of a large variety of dishes that can fully satisfy the gastronomic quests of both vegetarians and meat lovers.

Basic ingredients

Greek cuisine has four secrets: good quality fresh ingredients, correct use of flavourings (herbs) and spices, the famous Greek olive oil and simplicity.

Greek olive oil deserves a special note. It accompanies almost all Greek dishes, it is used abundantly in most of them, it is of excellent quality and it is very good for your health.

It is also known that artificial cultivation of vegetables is not carried out due to the mild Greek climate. Consequently, most vegetables are cultivated in natural ways and they therefore maintain their aroma and their flavour. You will be happy and content after tasting a Greek tomato, cabbage, carrot, onion, parsley and garlic. At the same time, you should not forget the rich flavour and aroma of fresh Greek fruits, such as grapes, apricots, peaches, cherries, melons, watermelons, etc.

As far as flavourings (herbs) are concerned, which almost every Greek gathers from the hills and the countryside, they are renowned for their gustativeness, aromas and curative properties. As you taste some of the many different dishes, you will be mesmerized by the amazing aroma of oregano, thyme, mint and rosemary. Do not forget to also try the Greek cheeses, especially feta cheese. Taking as fact that the sheep and goats are free-ranging and the pastures are especially lush and green, Greek meat has a unique taste that cannot be compared. Mediterranean seafood is much tastier than those from the oceans. The Aegean and Ionian Seas are crystal clear and rich with fish. Fresh fish on the grill is considered to be a true delight.

Greek philosophy

The time of the day when Greeks gather around the table to enjoy a meal or various hors d'oeuvres (mezedes) with ouzo is a tradition that every Greek maintains with reverence. A deeply entrenched social custom is when Greeks share a meal with friends at home, in a restaurant or a tavern. The Greek word “symposium” -a word that is as old as Greece itself- literally means “drinking with friends”. The atmosphere in an ordinary Greek restaurant or tavern is relaxing, simple and informal. The preparation of the food on the other hand has its own sacred rules. Good amateur cooks are highly respected in their social circle, while a good housewife in Greece mainly signifies a good cook. And a good cook can spend days preparing a meal for his/her friends.



KATERINI ●



Tel.: +30 23510 - 762 53

Fax: +30 23510 - 762 54

website: www.pastametaxa.gr

e-mail: info@pastametaxa.gr

Μεταξάς Γεώργιος & ΣΙΑ Ο.Ε.

2χλμ Επαρχιακής οδού Κατερίνης - Ν. Εφέσου, Κατερίνη Τ.Κ. 60100

— **Metaxas George & Co.** —

2nd km Katerini to Nea Efessos Road, Katerini P.C. 60100 Greece



facebook.com/Pasta-Metaxa