



Σχέσεις Εμπιστοσύνης

# GUSTO DAIRY A.E.

Γαλακτοκομικά Προϊόντα



FACEBOOK



INSTAGRAM



LINKEDIN

[www.gustodairy.gr](http://www.gustodairy.gr)  
+30 23510 42619



## ΕΤΑΙΡΙΚΟ ΠΡΩΦΙΛ

Η «Gusto Dairy A.E.» προσφέρει επί σειρά ετών τυροκομικά προϊόντα και πιο συγκεκριμένα λευκά τυριά, κίτρινα τυριά, τυριά τυρογάλακτος και αναπληρώματα τυριών ενώ ειδικεύεται σε προϊόντα food service. Η εταιρεία ξεκίνησε τη λειτουργία της το 2004 και έχει καταφέρει σε σύντομο χρονικό διάστημα να διακριθεί στο χώρο, παρέχοντας υψηλού επιπέδου γαλακτοκομικά προϊόντα και υπηρεσίες, εφαρμόζοντας σύγχρονες μεθόδους παραγωγής. Η διοίκηση της εταιρείας έχει εμπειρία άνω των τριάντα ετών στον κλάδο και ακολουθεί πιστά το τρίπτυχο «πτοικιλία προϊόντων-υψηλή ποιότητα-σεβασμός στο περιβάλλον» από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας της.

Η διοίκηση και οι εργαζόμενοι της εταιρείας φροντίζουν καθημερινά ώστε να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών στο μέγιστο βαθμό. Για το σκοπό αυτό τα προϊόντα αναβαθμίζονται συνεχώς και ταυτόχρονα διασφαλίζεται η υψηλή τους ποιότητα, πάντα τηρώντας τις πιο αυστηρές προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής. Η πιστή προσήλωση της εταιρείας στις ιδιαίτερες ανάγκες του κάθε πελάτη, οι αρχές επιχειρηματικής ηθικής που διέπουν την εταιρεία όλα τα χρόνια της λειτουργίας της και ο σεβασμός στο περιβάλλον και τον άνθρωπο έχουν δημιουργήσει ισχυρές σχέσεις εμπιστοσύνης μεταξύ της εταιρείας και των πελατών - προμηθευτών της.



- Ομαδικό Πνεύμα
- Σεβασμός στον Άνθρωπο
- Διεθνοποιημένη Αντίληψη
- Ικανοποίηση Πελατών
- Ανάληψη Πρωτοβουλίας & Αποδοχή Αλλαγών
- Αξιοπιστία & Εμπιστοσύνη
- Ενθάρρυνση Επαγγελματικής Εξέλιξης



In a spinning world  
we change the way  
you think about cheese

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν έναν διατροφικό θησαυρό λόγω της ποιότητάς τους, της διατροφικής αξίας τους, αλλά και της γαστρονομικής τους υπεροχής. Η ασφάλεια είναι η σημαντικότερη συνιστώσα στην ποιότητα των προϊόντων ενώ για την Gusto Dairy η υγεία των καταναλωτών είναι αδιαπραγμάτευτη.

**TECHNICAL**  
LOADING DELAYS PRODUCTION PROCESS  
PACKAGING GREEN SAFETY DELIVERY  
**TRUST**  
**QUALITY**  
**CONTROL**  
**CUSTOMER**  
**CHALLENGES**  
**SECURITY**  
**PARTNERS**  
**OPERATIONS**  
**ASSEMBLY**

Στην Gusto Dairy εφαρμόζουμε σύστημα διαχείρισης ασφαλείας των τροφίμων που συμμορφώνεται στις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000: 2005, IFS & BRC.

Επιπρόσθετα και στα πλαίσια της προσπάθειας της εταιρείας για συνεχής ανάπτυξη των δραστηριοτήτων της στο εξωτερικό η Gusto Dairy παρέχει τα πιστοποιητικά Halal και Kosher. Τα πιστοποιητικά αυτά εξασφαλίζουν στον τελικό καταναλωτή ότι τα προϊόντα μας έχουν παραχθεί με σεβασμό στις ιδιαίτερες καταναλωτικές τους απαιτήσεις-προτιμήσεις. Παράλληλα, η πιστοποίηση αυτή, αποτελεί έναν πολλαπλασιαστικό παράγοντα ενίσχυσης του εξαγωγικού προφίλ της εταιρείας μας καθώς διευκολύνει την πρόσβαση σε αγορές με ζεχωριστά ποιοτικά χαρακτηριστικά και αποδεικνύει έμπρακτα την προσπάθειά της να αφουγκράζεται», να κατανοεί και να εξυπηρετεί στην πράξη, με απόλυτο σεβασμό και προσήλωση στην ποιότητα, τις ανάγκες του καταναλωτικού κοινού στο οποίο απευθύνεται.



## ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

Η φέτα Π.Ο.Π. έχει τις ρίζες της χιλιάδες χρόνια πίσω στην αρχαία Ελλάδα και αποτελεί αναπόσπαστο συνοδευτικό πολλών εδεσμάτων που χαρακτηρίζουν την Ελληνική κουζίνα. Είναι παγκοσμίως γνωστή και έχει κατοχυρωθεί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ενώ συνδέεται πλέον με τη μεσογειακή διατροφή και αποτελεί κύριο χαρακτηριστικό της πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Παράγεται από 100% Ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα και ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση της, το καθαρό λευκό της χρώμα και τα θρεπτικά συστατικά της. Χρησιμοποιείται ευρέως στην Ελληνική κουζίνα ως κύριο συστατικό στις πίτες και στην πασίγνωστη χωριάτικη σαλάτα καθώς επίσης και σε ένα μεγάλο αριθμό συνταγών.



### Πληροφορίες προϊόντος



Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
~15.000 (Ε.Ζ.)	Δοχείο	1	15	45
8.000	Κουβάς	1	8	60
4.000	Τάπερ / Χκβ	1	4	100
2.000	Τάπερ / Χκβ	2	4	108
800	Τάπερ / Χκβ	6	4,8	66
400	Τάπερ / Χκβ	12	4,8	80
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## ΜΑΝΤΥΡΙ Π.Ο.Π.

Από τα πλέον παραδοσιακά Ελληνικά τυριά, το μανούρι ανήκει στην κατηγορία των μαλακών τυριών τυρογάλακτος, ενώ έχει κατοχυρωθεί και αυτό ως προϊόν Πιστοποιημένης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.). Παράγεται από τυρόγαλο πρόβειο ή γίδινο ή και συνδυασμό των δύο. Έχει χρώμα λευκό και συμπαγή δομή, ενώ ξεχωρίζει για το ξεχωριστό του άρωμα και την ευχάριστη γλυκιά γεύση του. Αποτελεί ιδανική επιλογή για την παρασκευή ορεκτικών ενώ συνοδεύει εξίσου καλά ζεστά και κρύα πιάτα.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
~2.000	Vacuum / Χκβ	4	~8	60
200	Vacuum / Χκβ	10	2	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## ΤΡΙΜΜΑ ΛΕΥΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ιδανικό για χρήση σε πίτες και σαλάτες το τρίμμα λευκών τυριών διευκολύνει τους καταναλωτές που θέλουν να το χρησιμοποιήσουν ως πρώτη ύλη στη μαγειρική. Επιπρόσθετα μπορεί να συνοδέψει άριστα τα παξιμάδια καθώς και στη προετοιμασία του Κρητικού πιάτου 'ντάκος'.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
~8.000 (E.Z.)	Vacuum / Χκβ	2	~16	35
Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm				

## ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΚΩΙΛΑΔΑ ΔΛΥΜΠΟΥ

Κίτρινο ημίσκληρο τυρί με πλούσια γεύση που παρασκευάζεται από αιγελαδινό γάλα. Το ημίσκληρο τυρί κοιλάδα ολύμπου αποτελεί ιδανική επιλογή για πίτσες, τόστ και σάντουιτς αφού λιώνει εύκολα και προσφέρει μοναδική γεύση ενώ παράλληλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως συστατικό σε μαγειρικές συνταγές.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
~3.000 (E.Z.)	Vacuum / Χκβ	4	~12	60
400	Vacuum / Χκβ	6	2.4	210
200	Vacuum / Χκβ	12	2.4	210
Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm				

## ΑΝΘΟΚΑΛΑΘΑΚΙ

Προϊόν τυρογάλακτος που παράγεται με φυτικά λιπαρά, το Ανθοκαλαθάκι αποτελεί μια εξαιρετική επιλογή που συνδυάζει πλούσια γεύση και μοναδική υφή σε μια πιο οικονομική προσέγγιση έναντι του Ανθότυρου. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε καθημερινή βάση ως επιτραπέζιο έδεσμα και να συνοδέψει ποικιλία κύριων πιάτων, ενώ χρησιμοποιείται εξαιρετικά στην παρασκευή διαφόρων ειδών πίτας.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
~2.000 (Ε.Ζ.)	Vacuum / Χκβ	8	~16	32
400	Vacuum / Χκβ	12	4.8	80
200	Vacuum / Χκβ	12	2.4	112
Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm				

## ΠΙΤΟΖΗΘΡΑΚΙ

Το Πιτοζηθράκι είναι προϊόν τυρογάλακτος και αποτελεί μια εξαιρετική επιλογή για την παρασκευή πίτας αλλά και γλυκών εδεσμάτων. Το χαμηλό ποσοστό σε αλάτι, η πλούσια γεύση του και η μοναδική του υφή το καθιστά ιδανικό για την κατανάλωση του από όλες τις κατηγορίες ηλικιών.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
~2.000 (Ε.Ζ.)	Vacuum / Χκβ	8	~16	32
400	Vacuum / Χκβ	12	4.8	80
200	Vacuum / Χκβ	12	2.4	112
Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm				

## ΕΔΕΣΜΑ ΜΥΖΗΘΡΑΣ

Το Έδεσμα Άλφα αποτελεί πολύ καλή εναλλακτική επιλογή της μυζήθρας για την παρασκευή πίτας. Είναι προϊόν τυρογάλακτος που παράγεται με φυτικά λιπαρά, ενώ προσφέρει σταθερά υψηλή ποιότητα και γεύση.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
18.000	Vacuum / Χκβ	1	18	35
18.000	Κουβάς	1	18	30
~10.000	Κουβάς	1	~10	56
Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm				

## ΕΚΛΕΚΤΙΚΟ ΛΕΥΚΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

Το Εκλεκτικό Λευκό Νηστίσιμο αποτελεί την ιδανική πρόταση για όσους νηστεύουν και δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα. Παράγεται χωρίς γάλα ή πρωτεΐνες γάλακτος, ενώ έχει μηδενική χοληστερόλη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί όλο το 24ωρο από ανθρώπους όλων των ηλικιών. Το Εκλεκτικό Λευκό Νηστίσιμο αποτελεί επίσης μια εξαιρετική επιλογή για όσους αντιμετωπίζουν προβλήματα με δυσανεξία στη λακτόζη ή κάποια μορφή αλλεργίας σε πρωτεΐνες γάλακτος.



### Πληροφορίες προϊόντος



Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
4.000	Τάπερ / Χκβ	1	4	100
2.000	Τάπερ / Χκβ	2	4	106
800	Τάπερ / Χκβ	8	6,4	48
400	Τάπερ / Χκβ	12	4,8	64
200 σε κύβους	Τάπερ / Χκβ	8	1,6	180
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## ΕΚΛΕΚΤΙΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

Το Εκλεκτικό αποτελεί την ιδανική πρόταση για όσους νηστεύουν και δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα. Παράγεται χωρίς γάλα ή πρωτεΐνες γάλακτος, ενώ έχει μηδενική χοληστερόλη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί όλο το 24ωρο από ανθρώπους όλων των ηλικιών. Το Εκλεκτικό Νηστίσιμο αποτελεί επίσης μια εξαιρετική επιλογή για όσους αντιμετωπίζουν προβλήματα με δυσανεξία στη λακτόζη ή κάποια μορφή αλλεργίας σε πρωτεΐνες γάλακτος. Μπορεί να καταναλωθεί στα καθημερινά γεύματα ως επιπραπέζιο τυρί, κομμένο σε φέτες τοστ και σάντουιτς ή ακόμα και πίτσες.



### Πληροφορίες προϊόντος



Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
12.500	Vacuum / Χκβ	1	12,5	60
2.500	Vacuum / Χκβ	5	12,5	60
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210
200 σε φέτες	Τροπ. ατμοσ. / Χκβ	12	4,8	180

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## GUSTOSO PIZZA

Το Gustoso για πίτσα είναι κίτρινο αναπλήρωμα τυριού, με φυτικά λιπαρά. Αποτελεί ιδανική εναλλακτική επιλογή για παρασκευή πίτσας. Έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε χοληστερόλη και κορεσμένα λιπαρά και είναι κατάλληλο για όλες τις ηλικίες, ενώ μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες της ημέρας.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
12.500	Vacuum / Χκβ	1	12,5	60
2.500	Vacuum / Χκβ	5	12,5	60
400	Vacuum / Χκβ	12	4,8	96
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## GUSTOSO ΤΟΣΤ

Το Gustoso για τοστ είναι ο δεύτερος κωδικός από τη σειρά "Gustoso". Ιδανική επιλογή για μικρούς και μεγάλους που κόβεται εύκολα σε φέτες και μπορεί να καταναλωθεί σε σάντουιτς και τοστ.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
12.500	Vacuum / Χκβ	1	12,5	60
2.500	Vacuum / Χκβ	5	12,5	60
400	Vacuum / Χκβ	12	4,8	96
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## PARMA TOP

Το Parma Top είναι αναπλήρωμα τυριού με φυτικά λιπαρά, τύπου παρμεζάνα, κατάλληλο για τρίψιμο σε μακαρόνια και ζυμαρικά. Το προϊόν αυτό αποτελεί μια ιδανική εναλλακτική επιλογή στην αυθεντική παρμεζάνα, αφού λιώνει μοναδικά χαρίζοντας ξεχωριστή γεύση στα πιάτα. Ο συνδυασμός ποιότητας και τιμής το καθιστά κορυφαίο στο είδος του, ενώ διατίθεται και έτοιμο τριμμένο σε συσκευασία vacuum για ακόμα πιο εύκολη χρήση.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
12.500	Vacuum / Χκβ	1	12,5	60
2.500	Vacuum / Χκβ	5	12,5	60
1000 Τριμμένο	Τροπ. ατμοσ. / Χκβ	3	3	110
200 Τριμμένο	Τροπ. ατμοσ. / Χκβ	12	2,4	110
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm

## ANALOGUE MOZZARELLA

Κίτρινο αναπλήρωμα τυριού, τύπου Mozzarella με φυτικά λιπαρά. Το προϊόν αυτό είναι ιδανικό για την παρασκευή τίτσας αφού λιώνει άριστα. Η Analogue Mozzarella της Gusto Dairy αποτελεί μια ιδανική εναλλακτική επιλογή στην αυθεντική Mozzarella, προσφέροντας έτσι στους επαγγελματίες στο χώρο της HORECA μια ιδανική λύση.



### Πληροφορίες προϊόντος

Βάρος (g)	Συσκευασία	Τεμ./Συσκ.	Βάρος Συσκ. (Kg)	Συσκ./Παλέτα
12.500	Vacuum / Χκβ	1	12,5	60
2.500	Vacuum / Χκβ	5	12,5	60
400	Vacuum / Χκβ	12	4,8	96
200	Vacuum / Χκβ	12	2,4	210

Διάσταση παλέτας : Europallet 80cm x 120cm



Σχέσεις Εμπιστοσύνης

# GUSTO DAIRY A.E.

Γαλακτοκομικά Προϊόντα



Πρότυπος Γαλακτοβιομηχανία Πιερίας Α.Ε.

3° ΧΛΜ Π.Ε.Ο. Κατερίνης - Θεσσαλονίκης

+30 23510 42619

info@gustodairy.gr www.gustodairy.gr