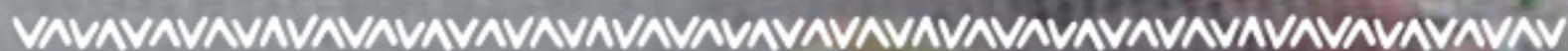


Appetizers of Greek nature



Ορεκτικά ελληνικής φύσης

since 1996





Nature provides the ingredients We provide the inspiration

In Greece, we are proud of all that our land offers us in abundance. For centuries, we have cultivated the earth and gathered products of exceptional quality and variety, upon which famous Greek recipes are based. In ALMI, we honor the “culinary history” of our country and try to develop it, producing and sharing with the world, products that respect their high quality ingredients and highlight them in a unique way, through innovative recipes.

Η φύση βάζει τα υλικά και εμείς την έμπνευση

Στην Ελλάδα είμαστε περήφανοι για τους καρπούς που μας προσφέρει απλόχερα ο τόπος μας. Αιώνες τώρα, ζούμε καλλιεργώντας τη γη μας και λαμβάνοντας από αυτή προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και ποικιλίας, που αποτελούν τη βάση φημισμένων ελληνικών συνταγών.

Στην ALMI, τιμούμε τη “γαστρονομική ιστορία” του τόπου μας και προσπαθούμε να την εξελίξουμε, παράγοντας και διαδίδοντας σε όλο τον κόσμο, προϊόντα που σέβονται την υψηλή ποιότητα των συστατικών τους και την αναδεικνύουν μοναδικά, μέσα από πρωτότυπες συνταγές.





The largest production unit in the Balkans.

Η μεγαλύτερη παραγωγική μονάδα στα Βαλκάνια.



In 1996, ALMI commenced operations armed with a passion for perfection and the many years of professional experience of Tassos Mertzaniadis as a chemist and Minas Mertzaniadis as a civil engineer. From modest beginnings in rented premises and with hired equipment, production during that initial period was limited exclusively to pickled Macedonian peppers. The next year, ALMI acquired privately-owned facilities in Alexandria, Imathia, at a distance of approximately 55 km from the port of Thessaloniki. In addition to the cost of the plant and equipment, this investment demanded a lot of personal endeavour, time and effort.

Το 1996, η ALMI ξεκινά τη δράση της με εφόδια το πάθος για την τελειότητα και την ήδη μακροχρόνια εργασιακή εμπειρία των ιδρυτών της, Τάσου Μερτζανίδη ως χημικού και του Μηνά Μερτζανίδη ως πολιτικού μηχανικού. Τα πρώτα βήματα ήταν μετρημένα αργά και σταθερά. Η εταιρεία ξεκίνησε με ενοικιαζόμενο χώρο και εξοπλισμό, ενώ η παραγωγή στο πρώτο αυτό διάστημα περιορίστηκε αποκλειστικά στο Μακεδονικό πιπεράκι τουρσί.

Μόλις ένα χρόνο μετά, η ALMI μεταφέρεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας, σε απόσταση 55 χλμ. περίπου από την πόλη και το λιμάνι της Θεσσαλονίκης. Μία μεγάλη επένδυση η οποία πέρα από το υψηλό κόστος των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού, απορρόφησε πολύ προσωπική προσπάθεια και κόπο για την άρτια λειτουργία.



ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΕΣ



**PRIVATELY OWNED
PREMISES OCCUPYING
10,000 M² IN A TOTAL AREA
OF 60 ACRES**

**ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ 10.000 Τ.Μ.
ΣΕ ΜΙΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ
70 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ**

- 7**
γραμμές παραγωγής
- 230.000**
(συσκευασμένα προϊόντα/ημέρα)
- 10**
τόνους κατεψυγμένα
προϊόντα/ημέρα

- 7**
production lines
- 230,000**
products
packaged per day
- 10**
tons of frozen
products per day



In 24 more
countries beyond
the Greek borders

Πέρα από τα ελληνικά σύνορα
σε 24 χώρες

It was our perseverance
and dedication to quality
that opened the doors of
the largest Retail Chains in
many foreign markets.

Η επιμονή και αφοσίωσή μας στην ποιότητα,
άνοιξε στην ALMI τις πόρτες των παγκόσμια
μεγαλύτερων αλυσίδων τροφίμων.



ΔΥΝΑΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΠΙΠΕΔΟ

QUALITY CONTROL BY LARGE CERTIFIED LABORATORIES IN GREECE AND GERMANY

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟ ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

AT ALMI WE IMPLEMENT BRC AND IFS QUALITY SYSTEMS AND WE HAVE OBTAINED CERTIFICATIONS COVERING THE PROCESSING AND TRADE OF PEPPERS IN BRINE, PEPPERS STUFFED WITH CREAM CHEESE MIXTURE IN OIL, AS WELL AS FROZEN PRODUCTS AND DIFFERENT MIXTURES OF VEGETABLES IN OIL.

ΣΤΗΝ ΑΛΜΗ ΑΒΕΕ ΕΦΑΡΜΟΖΟΥΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ BRC και IFS ΚΑΙ ΕΧΟΥΜΕ ΛΑΒΕΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΣΕ ΑΛΜΗ, ΓΕΜΙΣΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΚΡΕΜΑΣ ΤΥΡΙΟΥ ΣΕ ΛΑΔΙ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.



/ STRONG PARTNERSHIPS AT IN INTERNATIONAL LEVEL



500
available product
codes

500 διαθέσιμοι κωδικοί
προϊόντων



WE WELCOME PARTNERSHIP SUGGESTIONS FOR NEW FLAVOR COMBINATIONS

Είμαστε ανοικτοί σε προτάσεις
συνεργατών μας για νέες γευστικές συνθέσεις



ΣΥΝΕΠΙΕΙΑ ΚΑΙ ΕΥΕΛΙΞΙΑ

RESPONSIBILITY AND PERSONAL CARE

The talent, responsibility, and high level of specialization of our staff at each stage and in each area of production, enable ALMI to offer its associates guaranteed professionalism, uncompromising high quality and great flexibility.



ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Το ταλένιο, η υπευθυνότητα και η υψηλή εξειδίκευση του προσωπικού σε κάθε στάδιο/τομέα παραγωγής, συντελούν στο να μπορεί η ALMI να εγγυάται στους συνεργάτες της επαγγελματική συνέπεια ευελιξία, ταχύτητα και σταθερά υψηλή ποιότητα



SPECIALIZATION AND RESEARCH

We acknowledge and value our specialists at every work stage. What constitutes the essence of ALMI is the skilled workforce as well as the qualified management staff.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ

Αναγνωρίζουμε και σεβόμαστε την αξία των ειδικών σε κάθε στάδιο εργασίας. Η επένδυση της ΑΛΜΗ ΑΒΕΕ γίνεται με σωστά εκπαιδευμένο εργατικό δυναμικό, αλλά και κατάλληλα εκπαιδευμένα στελέχη διοίκησης.





ALMI SA'S PRODUCTS ARE
FULLY CERTIFIED TO ISO
22000:2005 STANDARDS
SINCE 1999

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ
ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO 22000:2005
ΑΠΟ ΤΟ 1999



GREEK FARMS Complete traceability

We collaborate solely and exclusively with selected Greek farms who share our commitment to high quality. We offer full support and transfer of know-how through our scientific team, following the strictest guidelines at all stages of cultivation and have absolute control over the process, from the time we select and place the seed to the point we receive the raw material.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ Ολοκληρωμένη ικνηλασιμότητα

Συνεργαζόμαστε αποκλειστικά με διαλεγμένα ελληνικά αγροκτήματα που μοιράζονται τις ίδιες υψηλές αξίες ποιότητας με εμάς.

Προσφέρουμε πλήρη υποστήριξη και μετάδοση τεχνογνωσίας από την επιστημονική ομάδα της ALMI, εφαρμόζοντας σε όλα τα στάδια αυστηρές προδιαγραφές καλλιέργειας και έχοντας τον απόλυτο έλεγχο από την επιλογή και διάθεσή του σπόρου μέχρι την παραλαβή της πρώτης ύλης.



ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

QUALITY ASSURANCE FROM RAW MATERIALS TO THE FINAL PRODUCT

At ALMI nothing gets distributed, unless properly and thoroughly tested for quality. Quality testing is conducted in our state-of-the-art laboratories as well as in large certified laboratories in Greece and Germany.

ΕΛΕΓΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΩΣ ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

Στην ALMI τίποτα δεν διακινείται, αν προηγουμένως δεν έχει περάσει από ένα λεπτομερή ποιοτικό έλεγχο. Όλοι οι ποιοτικοί έλεγχοι γίνονται από υπερσύγχρονα εργαστήρια στις εγκαταστάσεις μας, αλλά και από μεγάλα, πιστοποιημένα εργαστήρια στην Ελλάδα και τη Γερμανία.



PASTEURIZATION AND STERILIZATION

Our firm commitment to product safety prompted us to invest heavily in the area of pasteurization and sterilization and in all kinds of technical controls prior to final packaging so as to preserve the nutritional value of our products.

ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

Η δεδομένη προσήλωσή μας στην ασφάλεια του καταναλωτή, μας ώθησε στο να επενδύσουμε σημαντικά στον τομέα της παστερίωσης και αποστείρωσης των συσκευασιών μας. Με αυτό τον τρόπο, μέσω της ήπιας θερμότητας, καταστρέφονται όλες οι μορφές των μικροοργανισμών που θα μπορούσαν πιθανά να αποβούν βλαβερές, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζονται στο ακέραιο όλες οι θρεπτικές ουσίες των προϊόντων μας.



Compositions of Greek flavors

Συνθέσεις ελληνικών γεύσεων

ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ



Peppers / Olives /
Pastes / Mushrooms /
Various Appetizers /
Almito on the go /
Kipos greek delicacy /
Organic-Bio

Πιπεράκια / Ελιές /
Πάστες / Μανιτάρια /
Διάφορα Ορεκτικά /
Almito on the go /
Kipos greek delicacy /
Βιολογικά



Peppers/πιπεράκια



Greek Peperoni
with Cream
Cheese Mixture
*Μακεδονικά
Πιπεράκια με
Κρέμα Τυριών*



Red Spicy
Peppers with
Cream Cheese
Mixture
*Πικάντικες Πιπεριές
Καρπούλες Κόκκινες
με Κρέμα Τυριών*



Green Spicy
Peppers with
Cream Cheese
Mixture
*Πικάντικες Πιπεριές
Καρπούλες Πράσινες
με Κρέμα Τυριών*



Sweet Piquant
Cherry Peppers
with Spicy Cream
Cheese Mixture
*Γλυκοπικάντικες
Πιπεριές Κεράσι με
Κρέμα Τυριών και
Μπαχαρικά*



Sweet Piquant
Cherry Peppers
without Seeds
*Γλυκοπικάντικες
Πιπεριές Κεράσι
Καθαρισμένες*



Greek Peperoni
in Brine
*Μακεδονικά
Πιπεράκια σε
άλμη*



Greek Red Peperoni
in Brine
*Μακεδονικά
Πιπεράκια Κόκκινα σε
άλμη*



Peperoncini
in Brine
*Πελοποννησιακά
Πιπεράκια σε
άλμη*



Red & Green Spicy Peppers
with Cream Cheese Mixture
*Πικάντικες Πιπεριές
Καρπούλες Κόκκινες &
Πράσινες με Κρέμα Τυριών*



Sweet Piquant Cherry Peppers
with Spicy Cream Cheese Mixture
*Γλυκοπικάντικες Πιπεριές Κεράσι
με Κρέμα Τυριών και Μπαχαρικά*





Olives/ελιές



Greek Olives Stuffed with Cream Cheese Mixture – Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες Γεμιστές με Κρέμα Τυριών – Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Stuffed with Garlic Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες Γεμιστές με Σκόρδο – Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Stuffed with Almond – Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες Γεμιστές με Αμύγδαλο – Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Whole in Brine – Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες σε άλμη – Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Pitted with Herbs and Spices – Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες Εκπι. με Βότανα και Μπαχαρικά – Ποικιλία Χαλκιδικής (Snack Pack)



Green Greek Olives in Brine
Ελιές πράσινες σε άλμη
Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Stuffed with Cream Cheese Mixture - Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες γεμιστές με κρέμα τυριών - Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Pitted with Pickles & Capers - Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες εκπιτηρημένες με Αγγουράκι και Κάπαρη - Ποικιλία Χαλκιδικής



Greek Olives Pitted with Chili - Halkidiki Variety
Ελιές Πράσινες Εκπιτηρημένες με Τσίλι - Ποικιλία Χαλκιδικής





almiTo *Paste*



Sweet Piquant
Pepper Paste with
Feta Cheese

Πάστα
Γλυκοπικάντικης
Πιπεριάς με Φέτα



Spicy Pepper Paste
with Feta Cheese

Πάστα Πικάντικης
Πιπεριάς με Φέτα



Aubergine Paste
with Feta Cheese

Πάστα Μελιτζάνιας
με Φέτα



Olive Paste with
Feta Cheese

Πάστα Ελιάς με Φέτα





Mushrooms/μανιτάρια



Grilled Mushrooms
with Spice Mixture
*Ψητά Μανιτάρια με
Μίγμα Μπαχαρικών*



Grilled Mushrooms
Stuffed with Cream
Cheese Mixture
*Ψητά Μανιτάρια
Γεμιστά με Κρέμα
Τυριών*

Various Appetizers/διάφορα ορεκτικά



Sun-dried Tomatoes
with Spice Mixture
*Λιαστές Ντομάτες με
Μίγμα Μπαχαρικών*



Capers in brine
Κάπαρη σε άλμη



Greek Salad with Feta Cheese,
Herbs, Spices and
Kalamata Olives
*Κίβρι Φέτας με Μπαχαρικά
και ελιές Καλαμών*



- Vine Leaves Stuffed with Rice /
Ντολμαδάκια
- Artichoke Quarters with Herbs and Spices /
Αγκινάρες Τέταρτα με Βότανα και Μπαχαρικά
- Artichoke Hearts with Herbs and Spices /
Αγκινάρες Καρδιές με Βότανα και Μπαχαρικά





almito

ON THE GO

PICK
YOUR
MIX!



Greek Olives with Herbs and Red Pepper Stripes



Greek Olives with Pickles and Capers



Greek Olives with Chili



Greek Olives with Herbs and Garlic



Greek Olives with Herbs and Spices



Greek Olives with Cream Cheese Mixture



Kalamata and Green Olives with Feta Cheese Cubes



Green Spicy Peppers with Cream Cheese Mixture



Greek Peperoni with Cream and Feta Cheese Mixture



Sweet Piquant Cherry Peppers with Spicy Cream Cheese Mixture



Red Spicy Peppers with Cream Cheese Mixture



Sweet Cherry Peppers with Spicy Cream Cheese Mixture



Kipos greek delicacy

“Natural Appetizers”



Red Spicy Peppers with Cream Cheese



Cherry Peppers Sweet Piquant with Spicy Cream Cheese



Mushrooms with Cream Cheese



Greek Olives with Cream Cheese



Cherry Peppers Paste Sweet Piquant with Feta Cheese



Red Spicy Peppers Paste with Feta Cheese



Aubergine Paste with Feta Cheese



Olive Paste with Feta Cheese



Greek Salad with Feta Cheese



Organic/bio



Sweet Piquant Cherry Peppers with Cream Cheese Mixture
Γλυκοπικάντικες Πιπεριές Κεράσι με Κρέμα Τυριών



Greek Peperoni with Cream Cheese Mixture
Μακεδονικά Πιπεράκια με Κρέμα Τυριών



Red Spicy Peppers with Cream Cheese Mixture
Πικάντικες Πιπεριές Καρπούλες Κόκκινες με Κρέμα Τυριών



Green Spicy Peppers with Cream Cheese Mixture
Πικάντικες Πιπεριές Καρπούλες Πράσινες με Κρέμα Τυριών



Greek Olives with Cream Cheese Mixture
Ελληνικές Ελιές με Κρέμα Τυριών



Greek Peperoni in Brine
Μακεδονικά Πιπεράκια σε Άλμη



ORGANIC
NATURAL PRODUCT

_Round bowl



_Jar



_Snackpacks



_Pouch



_Plastic bowl



_Plastic barrel



ALMI provides great flexibility concerning product containers. Glass jars, plastic pouches, snackpacks, plastic bowls and plastic barrels are just some of our main containers.

Η ALMI σας προσφέρει μεγάλη ευελιξία στους περιέκτες των προϊόντων της. Γυάλινα βάζα, polybags, snackpacks, πλαστικά bowls, πλαστικά βαρέλια είναι κάποιοι από τους βασικούς μας περιέκτες.



ALMI S.A.

5th km Alexandria - Kria Vrisi road
59300 Alexandria Imathia, Greece
T. +30 23330 27 800
F. +30 23330 27 806
E. info@almifoods.gr

ΑΛΜΗ Α.Β.Ε.Ε.

5ο κλμ Αλεξάνδρειας - Κρύας Βρύσης
59300 Αλεξάνδρεια Ημαθίας
T. +30 23330 27 800
F. +30 23330 27 806
E. info@almifoods.gr

