



Θελήσαμε να αναβιώσουμε συνταγές και μυστικά από τα παιδικά μας χρόνια , γλυκιές αναμνήσεις που όλοι αναπολούμε και έτσι το 2010 δημιουργήθηκε η εταιρεία ΜΥΛΑΝΘΟΣ με μοναδικό κίνητρο το μεράκι και τον σεβασμό στην παράδοση .

Αποτελεί μια πρότυπη μονάδα παρασκευής παραδοσιακών γλυκών – μαρμελάδων, χρησιμοποιώντας μόνο φυσικά υλικά και εφαρμόζοντας τεχνικές που στόχο έχουν να διατηρήσουν αρώματα και γεύσεις αναλλοίωτα. Η προνομιακή της θέση στην περιοχή Μύλος στο Μελίσι Κορινθίας σε μία έκταση 30 στρεμμάτων πλημμυρισμένη από τα άνθη των εσπεριδοειδών που διαθέτει, επιτρέπει την άμεση επεξεργασία των καρπών ακόμα και την ίδια ημέρα της συγκομιδής.

Ο συνδυασμός παραδοσιακών τοπικών γεύσεων με την εφαρμογή υψηλών προτύπων σε όλα τα στάδια των διαδικασιών της σφραγίζει την μοναδικότητά της.

Ευθύνη, Ποιότητα, Διαφάνεια, Προστιθέμενη αξία

Το όραμα της εταιρείας Μυλανθός είναι να γίνει ο γέγνετος στο σχετικό κλάδο εγχώριων τροφίμων, τύπου ντελικατέσεν και να καταστεί μια από τις πλέον σύγχρονες και αποτελεσματικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα, εφάμιλλη των καλύτερων Ευρωπαϊκών, μέσω της οποίας θα διακινούνται τα πλέον ποιοτικά προϊόντα.

Όλα τα στάδια των διαδικασιών μας από τη συλλογή, διατήρηση, μεταφορά, φύλαξη, μεταποίηση, συσκευασία, αποστολή και τελική διάθεση του προϊόντος στον Ευρωπαϊκό καταναλωτή είναι σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000.

Driven by our vision to revive recipes and secrets from our childhood, sweet tastes and memories we all reminisce, in 2010 we decided to make our dream come true and MYLANTHOS was created.

It is a standard unit of manufacture traditional sweets – jams, using only natural materials and applying techniques that aim to keep aromas and flavors intact.

Its privileged position in an area of 30 acres of land flooded by the blossoms of citrus available, allows its immediate processing up to storage and transporting all over Greece and the world!!!

The combination of traditional local flavours with high standards in all stages of procedures of seals the oneness.

Responsibility, Quality, Transparency, Added-value

Mylanthos aims to become the leader in ideli-style and one of the most modern and efficient companies in Greece, producing the most quality products.

All stages of our processes: collection, preservation, transportation, packaging, storage, shipment and disposal of the product in the European consumer are in accordance to standard ISO 22000.



MYLANTHOS

Επικοινωνία:

Τηλέφωνο: 27423772836 • EMAIL: info@mylanthos.com.gr

Web: www.mylanthos.com.gr



ΜΥΛΑΝΘΟΣ

Γεύση & Άρωμα

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ /OUR PRODUCTS

Παραδοσιακά χειροποίητα γλυκίσματα.

Φυσικά προϊόντα με άρωμα, γεύση και ανεκτίμητη διατροφική αξία που διατηρούνται στο μέγιστο βαθμό λόγω της άμεσης μεταφοράς των καρπών από την καρδιά παραγωγής του ΜΥΛΑΝΘΟΥ στο χώρο παραγωγής εντός του.

Traditional homemade delights.

Natural product with aromatic taste and valuable nutritional value that is maintained to the fullest extent because of the immediate transportation of fruits from MYLANTHOS' land to production lab.

Μαρμελάδες

Παρασκευάζονται από 65% ελληνικό φρούτο εποχής χωρίς νερό, συντηρητικά, πηκτίνη, χρωστικές & αρώματα.

Jams

Pure fruit jams made from 65% Greek season's fruits without water, preservatives, pectin, coloring and added flavors.

Γλυκά του κουταλιού

Από φρέσκα φρούτα που βράζονται και διατηρούνται σε σιρόπι από ζάχαρη. Η ποσότητα ενός κουταλιού είναι η κατάλληλη ποσότητα ανά μερίδα. Αποτελεί το κλασικό παραδοσιακό κέρασμα του τόπου μας, το πιο «αθώο» γλυκίσμα & την πιο «γλυκιά» φιλοξενία του ελληνικού σπιτιού.

Sweets (spoon sweets)

From fresh fruit boiled and preserved in sugar syrup. The quantity of a spoon is the appropriate amount per serving. It is the classic traditional welcoming treat of Greek Hospitality. The most "innocent" sweet someone could enjoy.



ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

- Με παγωτό και γιαούρτι
- Με δροσερό νερό & καφέ
- Απολαυστικό με τάρτες, μπισκότα και κέικ.

Γεύσεις: Λεμόνι, Περγαμόντο, Πορτοκάλι, Φράουλα, Βερίκοκο, Σταφύλι

SERVING SUGGESTION:

- With ice cream and yogurt
- With cool water coffee
- Enjoyable with tarts, cookies and cakes.

Flavors: Lemon, Bergamot, Orange, Strawberry, Apricot, Grape



Πετιμέζι

Ξεχωριστό ελληνικό προϊόν που χρησιμοποιείται στην ελληνική κουζίνα για χιλιάδες χρόνια. Παράγεται από χυμό σταφυλιών, χρησιμοποιώντας παραδοσιακές, καθιερωμένες μεθόδους, και αντικαθιστά τη ζάχαρη. Φυσική πηγή φυτικών ινών, σιδήρου, βιταμινών και αντιοξειδωτικών. Χρησιμοποιείται όπως είναι σε «σφηνάκια» με αποτέλεσμα την άμεση αύξηση της ενέργειας του οργανισμού, ως υπερτροφή.

Petimezi

Special Greek product that is used in Greek cuisine for thousands of years. Made from pressed grape juice, using traditional methods replacing sugar. Natural source of fiber, iron, vitamins and antioxidants. Used in shots leading to an instant energy boost, as superfood.



ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

- Ενισχύει τη γεύση διαφόρων πιάτων (κρεατικών και σαλατικών).
- Συνδυάζεται με ξύδι για γλυκώσιμη γεύση.
- Ίδανικό σιρόπι για τηγανίτες, τάρτες, παγωτά, γιαούρτι και άλλα γλυκίσματα. Εξαιρετικό στη μαγειρική, στα κοκτέιλ, στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

SERVING SUGGESTION:

- Enhances the flavor of various dishes (meat and salads).
- Combine it with vinegar to get a sweet-and-sour taste.
- Ideal syrup for pancakes, tarts, ice-cream, yogurt and other pastries. Great for cooking, cocktails, baking and pastry.

Φυσικός Χυμός Λεμονιού

Χειροποίητο αναψυκτικό από το λεμονοδάσος του ΜΥΛΑΝΘΟΥ. Το πιο αρωματικό και απολαυστικό ρόφημα του καλοκαιριού που μπορεί να απολαύσει κάποιος προσθέτοντας μόνο πάγο και φρέσκο δυόσμο ή μέντα, ή συνδυαστικά σε cocktails.

Natural Lemon Juice

Handmade refreshment from MYLANTHOS land. The most aromatic drink you can enjoy during summer by adding ice and fresh mint or peppermint, or combined in cocktails.

