



Η εταιρία μας **ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ-ΠΟΤΟΠΟΪΑ ΜΑΚΡΗ** βρίσκεται στον Κερασώνα Φιλιπιάδας, στην Ήπειρο στο 26ο χιλ ε.ο. Άρτας-Ιωαννίνων.

Ιδρύσαμε το αποστακτηριο τον Δεκέμβριο του 2016 υλοποιώντας έτσι ένα όνειρο που είχαμε με τον σύζυγο μου Γεώργιο Μητρογιωργο χωρίς δανειοδοτήσεις με πολύ προσωπική εργασία και καταφέραμε σε σύντομο χρονικό διάστημα να βγάλουμε το προϊόν μας στην αγορά. Πολυποικιλιακό απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής. Παράγεται και εμφιαλώνεται στο αποστακτήριο ΜΑΚΡΗ με πολύ προσωπική δουλειά και φροντίδα. Η αρχή του αποστακτηρίου μας ξεκινά με την εισαγωγή της καλύτερης ποιότητας πρώτης ύλης επιλεγμένης με προσωπική παρέμβαση, την φροντίδα και σύνεση στην καλή διατήρηση της, την αφοσίωση στη σωστή απόσταξη βάση του καλού (τελευταίας τεχνολογίας) εξοπλισμού μας. Και στην τελευταία και σημαντική όμως επεξεργασία του αποστάγματος με τα κατάλληλα και σύννομα μέσα για το φινίρισμα και την εμφιάλωση του τελικού προϊόντος.

Στόχος μας είναι η Ελληνική και Ευρωπαϊκή αγοραστική κοινότητα, όπου εκτιμάται για την εξαιρετική ποιότητα, την αρωματική και πικάντικη γεύση και καθαρότητα. Προϊόν που είναι πάντα έτοιμο να συντροφεύει τον άνθρωπο στις καθημερινές του στιγμές. Πρωταγωνιστεί στις στιγμές της παρέας γύρω από το τραπέζι των μεζέδων. Συνοδεύει τις μικρές και μεγάλες χαρές αλλά και τις λύπες. Γίνεται σήμα κατατεθέν της φιλοξενίας και της πιο χαρακτηριστικής Ελληνικής της έκφρασης, του κεράσματος.

Στεγάζεται σε ένα σύγχρονο κτήριο που πληρεί όλες τις προϋποθέσεις για νοικοκυρεμένες δουλειές, όπως λένε οι επισκέπτες μας. Η εταιρία μας διαθέτει σύγχρονο εξοπλισμό και κατάλληλες κτιριακές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν την καλύτερη ποιότητα του προϊόντος, διατηρώντας την παράδοση στην παραγωγή.

Στηρίζεται στον άμβυκα αποσταγματοποιϊας τελευταίας τεχνολογίας, με ελεγχόμενη κλασματική στήλη επανακαθαρισμού και συμπυκνωτή για τέλειο απόσταγμα. Διαθέτουμε πιστοποιημένα μηχανήματα απόσταξης και εμφιάλωσης και προβαίνουμε στη σωστή και απαραίτητη συντήρηση των κτιριακών εγκαταστάσεων και των μηχανημάτων μας, τα οποία είναι κατάλληλα για την υποδοχή τροφίμων. Ο χώρος μας είναι επισκέψιμος και προσβάσιμος σε οποιαδήποτε ομάδα ανθρώπων, συλλόγους, σχολεία και όποια κοινωνική ομάδα επιθυμεί ξενάγηση και ενημέρωση για την απόσταξη ενός προϊόντος με παλιά Ηπειρώτικη παράδοση. Όλες οι ενέργειες γίνονται με βάση την υπευθυνότητα, τον σεβασμό προς τον καταναλωτή, και την αυστηρότητα για την παραγωγή προϊόντος κατάλληλου προς χρήση.

Απόδειξη για αυτό είναι η χρήση άμβυκα της καλύτερης ποιότητας χαλκού, οι ανοξειδώτες δεξαμενές της γραμμής παραγωγής και αποθήκευσης του προϊόντος και η χορήγηση του Ελληνικού σήματος από το Γενικό Χημείο του Κράτους. Όλα αυτά συμπληρώνονται με τον συνεχή έλεγχο του προϊόντος από πιστοποιημένα εργαστήρια που συνεργαζόμαστε.

Το τσίπουρο makri το βρίσκει κανείς είτε από τηλεφωνική και προσωπική επαφή με εμάς είτε από το διαδίκτυο στην σελίδα [www.apostakthriomakri .gr](http://www.apostakthriomakri.gr) όπου υπάρχει και e-shop.

Η πορεία μας έχει υπάρξει ανοδική όλα τα χρόνια της ύπαρξής μας με σταθερά και ικανά βήματα, η κατάκτηση του πρώτου μας στόχου έχει επιτευχθεί χωρίς όμως να έχει φτάσει στο ζενίθ του, έχει ακόμη μεγαλύτερο κομμάτι η «πίτα της αγοράς» για το τσίπουρο μέρος του οποίου θα πάρουμε και εμείς .

Με εκτίμηση

ΜΑΚΡΗ ΓΑΛΑΤΕΙΑ