



**Απολαύστε... ελεύθερα!**  
Η πιο νόστιμη επιλογή!



Τρέφεται μόνο με **100% πιστοποιημένες φυτικές τροφές**

Μεγαλώνει σε υψόμετρο άνω των **700 μέτρων**

Βραβείο Ανώτερης Γεύσης από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης & Ποιότητας iTQi στις Βρυξέλλες



Διατηρεί τα θρεπτικά του συστατικά και μετά το μαγείρεμα, λόγω της υφής του κρέατος

Το **70%** των τροφών του είναι καλαμπόκι, γι' αυτό και έχει αυτό το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα, πριν και μετά το μαγείρεμα

Γνώρισε τη φάρμα που μεγάλωσε το κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής στον **Νομό Ιωαννίνων** από τον κωδικό φάρμας που αναγράφεται επάνω στη συσκευασία μπαίνοντας στο site [www.pindos-apsi.gr](http://www.pindos-apsi.gr)





# ΚΟΤΌΠΙΤΑ



ΤΑ ΝΟΣΤΙΜΑ ΟΡΕΙΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

παραδοσιακή σπιτική συνταγή



## Γιαννιώτικη σπιτική κοτόπιτα

Από τα Ελληνικά Φρέσκα κοτόπουλα «ΠΙΝΔΟΣ», που εκτρέφονται στα ορεινά βουνά της Ηπείρου, φτιάχνεται η Γιαννιώτικη Παραδοσιακή Κοτόπιτα, με την μοναδική χειροποίητη συνταγή που μόνο στην Ήπειρο ξέρουν να φτιάχνουν.

με νωπό  
κοτόπουλο  
ΠΙΝΔΟΣ

με  
αγνό  
ελαιόλαδο

έτοιμη σε  
**40'**  
λεπτά

**8**  
τεμ.

χωρίς  
συντηρητικά

Καθαρό Βάρος  
**1300g<sup>e</sup>**





# Έρχεται από την ΠΙΝΔΟ με νόστιμα δώρα!

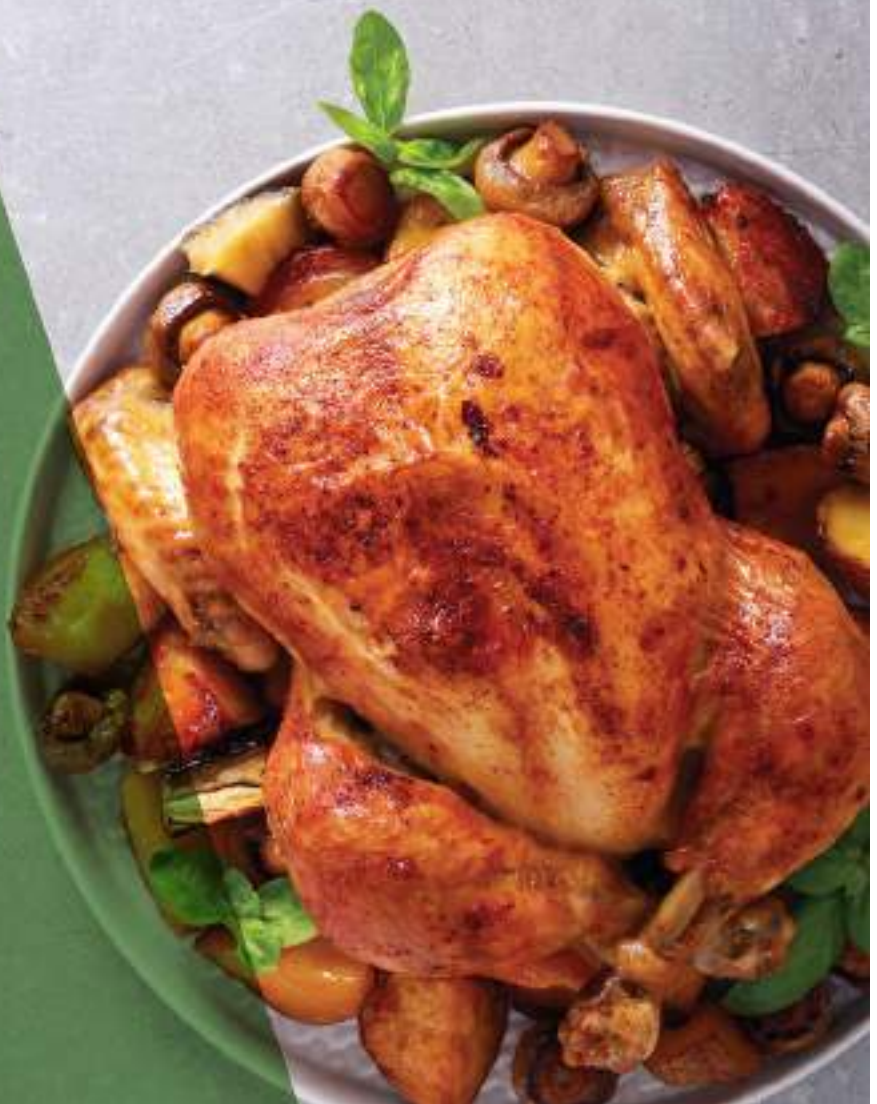
Γέννημα – Θρέμμα της ΠΙΝΔΟΥ



## Γιατί να επιλέξω Κοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής:

- ▶ Γεννιέται και μεγαλώνει στον ορεινό όγκο της Πίνδου στο Ν. Ιωαννίνων, σε υψόμετρο πάνω από 700μ
- ▶ Είναι ταϊσμένο με 100% φυτικές τροφές, ενώ το υψηλό ποσοστό καλαμποκιού (70%), προσδίδει στο Κοτόπουλο το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα του, πριν αλλά και μετά το μαγείρεμα.
- ▶ Διασφάλιση Ειδικής Διατροφής, Πιστοποιημένη και με Επίβλεψη AGROCERT.
- ▶ Προέρχεται από φυλή βραδείας ανάπτυξης (85 ημέρες εκτροφής) και έχει πιο συνεκτική υφή κρέατος.
- ▶ Ο τρόπος και το περιβάλλον εκτροφής του (με πρόσβαση σε υπαίθριο χώρο βόσκησης, τηρουμένων αυστηρά των κανόνων ευζωίας των πτηνών) συμβάλλουν αποτελεσματικά στην υψηλή φυσική άμυνα του Κοτόπουλου Ελεύθερης Βοσκής.
- ▶ Είναι υψηλής διατροφικής αξίας, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη.
- ▶ Έχει έντονη γεύση και άρωμα, διαφοροποιώντας το γευστικά και βρεπτικά.
- ▶ Φέρει το Βραβείο Ανώτερης Γεύσης.

Με την αγορά ενός Κοτόπουλου Ελεύθερης Βοσκής ΠΙΝΔΟΣ παίρνετε δώρο ένα πακέτο Φέτες Φιλέτο Κοτόπουλο Καπνιστό ή Λουκάνικα Hot Dog από τη σειρά αλλαντικών ΠΙΝΔΟΣ από Κοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής.





Απόλαυσε και εσύ  
την 3πλή σιγουριά της



**ΝΕΟ ΝΟΣΤΙΜΙΑ**  
ΑΝΑΓΡΑΦΗ  
**ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ**  
**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**   
Μάθετε την ορεινή φάρμα  
ΠΙΝΔΟΣ στην Ελλάδα, όπου  
τράφηκε αυτό το κοτόπουλο.

**ΝΕΟ ΦΡΕΣΚΑΔΑ**  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ  
**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΗ**  
**ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ**  
Προφυλάσσει & διατηρεί  
το προϊόν φρέσκο για  
περισσότερες ημέρες.

**ΑΣΦΑΛΕΙΑ**  
ΤΑΪΣΜΕΝΟ ΜΕ  
**100%**  
**ΦΥΤΙΚΕΣ**  
**ΤΡΟΦΕΣ**  
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ & ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ



Μέρος των εσόδων της ανανεωμένης σειράς νωπών συσκευασμένων κοτόπουλων διατίθεται  
για τους σκοπούς του Σωματείου ΕΛΠΙΔΑ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΙΛΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ ΜΕ ΚΑΡΚΙΝΟ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣ  
Ροδοτόπι Ιωαννίνων 455 00 Τ.Θ. 1089 • Τηλ.: 26 510 57500-6, Fax: 265610 57510  
e-mail: info@pindos-apsi.gr www.pindos-apsi.gr



Ορεινό, νόστιμο και βιολογικό  
Γέννημα θρέμμα...  
υγιεινό!

Ξέρουμε τι τρώει...  
Ξέρετε τι τρώτε!



Απολαύστε Νωπό  
ή Κατεψυγμένο Βιολογικό Κοτόπουλο Πίνδος  
και σε μερίδες!

- Μπούτι • Φιλέτο στήθος
- Φτερούγες • Μισό Κοτόπουλο



ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑΣ







ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ **ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
από Φρέσκο Θρεινό Κοτόπουλο  
**Ελεύθερης Βοσκής**



από ΘΡΕΙΝΟ  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ  
ΒΟΣΚΗΣ



Κόκορας, με ονομαβία φροξενυθις...



# ο Αξιότιμος κύριος Κόκορας

Δες, δε σουτση  
δίο θίου πύρε!

- Είναι Ελληνικός
- Εκτρέφεται στον ορεινό όγκο της Πίνδος του Νομού Ιωαννίνων
- Προέρχεται από φρενή βραδείας ανάπτυξης (75 ημέρες)
- και είναι ο πιο Νούστιμος γιατί είναι:



Η εταιρεία παραμένει πιστή στα  
Βασίδια της ασφαλείας, προφίλ και σφάλματα  
με τα Πρότυπα ISO 22000 και FSSC 22000

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΧΗΜΑΤΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΡΝΗΣ ΠΙΝΔΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΕΚ 4520 Τηλ. 2646 57528-6 ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ 4502-4/5