



Βιολογικό Κρέας & Προϊόντα κρέατος
Υψηλής Ποιότητας και Διατροφικής Αξίας

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΑΥΤΟΧΘΟΝΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΦΥΛΕΣ

Πιστεύουμε ότι ο σύγχρονος άνθρωπος έχει το δικαίωμα της πρόσβασης σε αγνά, υγιεινά, νόστιμα, ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα.

Αξιοποιήσαμε το φυσικό περιβάλλον, την παράδοση, την επιστήμη, την τέχνη και τη σύγχρονη τεχνολογία και είμαστε πλέον σε θέση να προσφέρουμε ποιοτικά προϊόντα κρέατος, αποκλειστικά από ΑΥΤΟΧΘΟΝΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΦΥΛΕΣ, για όσους ικανοποιούνται μόνο με το καλύτερο.

Η Genes & Nature ΑΥΤΟΧΘΟΝΕΣ ΦΥΛΕΣ ιδρύθηκε το 2020 με έδρα τα Τρίκαλα, από ΒΙΟ-εκτροφείς παραγωγικών ζώων Αυτοχθόνων Ελληνικών Φυλών.

Στόχος της είναι η παραγωγή προϊόντων κρέατος, από το λιβάδι στο πιάτο, **υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας**, απαλλαγμένα από συντηρητικά, πρόσθετα, κατάλοιπα φαρμάκων και με ελάχιστο περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Πρώτο πλεονέκτημα της προσπάθειάς μας είναι **η εκτροφή ζώων ντόπιων φυλών**, προσαρμοσμένων στους Ελληνικούς βοσκοτόπους στους οποίους ζουν και εξελίσσονται εδώ και χιλιάδες χρόνια.



Η ορεινή Ελλάδα με την τεράστια βιοποικιλότητά της, είναι το **δευτερο πλεονέκτημα**, αφού η πλούσια και μοναδική ελληνική κλωρίδα, εξασφαλίζει την φυσική και ομαλή ανάπτυξη των ζώων.

Ακολουθώντας παραδοσιακούς τρόπους εκτροφής και προσφέροντας στα ζώα μόνο όση φροντίδα χρειάζονται, εξασφαλίζουμε για τον καταναλωτή, μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Απαράβατες αρχές της ομάδας μας, ο σεβασμός στα ζώα, στο περιβάλλον και τον καταναλωτή.

Τα αυτόχθονα ζώα της κάθε περιοχής, έχοντας εξελιχθεί στον συγκεκριμένο τόπο, είναι απόλυτα εναρμονισμένα με αυτόν και μεγαλώνουν σε αρμονία με το περιβάλλον τους. Το γεγονός ότι ζουν στο πραγματικό, φυσικό τους περιβάλλον και συμπεριφέρονται όπως ακριβώς το έκαναν εδώ και αιώνες, δεν πιέζει εξελικτικά την ωρίμανση τους και δεν τα επιβαρύνει σε κανένα επίπεδο της ανάπτυξης τους.



Οι εκτροφές μας βρίσκονται όλες, σε ημιορεινές έως και πολύ ορεινές περιοχές. Οι ορεινοί (έως και 1600μ.) βοσκότοποι τους οποίους αξιοποιούμε, είναι απαλλαγμένοι από κάθε είδους περιβαλλοντική μόλυνση και τα ζώα μας αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της βιοποικιλότητας των περιοχών αυτών.

ΟΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

Το σύστημα εκτροφής είναι αποκλειστικά και μόνο το εκτατικό. Τα ζώα δεν δένονται, βόσκουν και αναπαράγονται ελεύθερα. Η έννοια του Slowfood, ειδικά στις εκτροφές βραχυκερατικής, εφαρμόζεται με συνέπεια. Τα ζώα αναπτύσσονται χωρίς καμία παρέμβαση. Συνήθως ο χρόνος ανάπτυξης είναι τριπλάσιος και με την απόδοση στο ένα τρίτο, σε σχέση με ζώα βελτιωμένων φυλών τα οποία εκτρέφονται εντατικά. Οι βιολογικές πρακτικές και η σχετική πιστοποίηση αποτελεί βασική προϋπόθεση από τα μέλη της ομάδας μας.

Η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΓΝΩΣΗ

Παρά το γεγονός ότι εκτρέφουμε αυτόχθονα ζώα, αξιοποιώντας πολιτισμικές πρακτικές δοκιμασμένες στο χρόνο, οι επιστημονικές έρευνες και γνώσεις αποτελούν βασική προϋπόθεση της προσπάθειάς μας, σε όλα τα επίπεδα εκτροφής, διαχείρισης και παραγωγής. Έτσι όλα τα προϊόντα αναπτύχθηκαν σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, και συγκεκριμένα το Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων.

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

Μπορούμε με υπερφάνεια να ισχυριζόμαστε ότι προσφέρουμε **το πρώτο απόλυτα υγιεινό και νόστιμο λουκάνικο**, ανατρέποντας όλα τα μέχρι σήμερα δεδομένα.

Για να το καταφέρουμε χρησιμοποιήσαμε την δική μας παραγωγή, την επιστημονική έρευνα και τα τελευταία τεχνολογικά επιτεύγματα.

Οι ορεινοί βοσκότοποι της χώρας μας αλλά και οι αρχέγονοι γενετικοί πόροι (βραχυκερατική αγελάδα & μαύρος χοίρος) μας δίνουν κορυφαίας ποιότητας πρώτη ύλη.

Χρησιμοποιούμε τη **μέθοδο της ψυχρής παστερίωσης**, ώστε να έχουμε **ένα ασφαλές προϊόν** και ταυτόχρονα να διατηρήσουμε τα πλούσια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, αλλά και το

σύνολο των θρεπτικών συστατικών του κρέατος.

Φυτικές ουσίες, όπως το εκχύλισμα ελιάς και τα αρωματικά φυτά μας εξασφαλίζουν την διάρκεια ζωής των προϊόντων μας **χωρίς τη χρήση χημικών συντηρητικών**.

Το επίτευγμά μας είναι αποτέλεσμα μιας μακράς συλλογικής προσπάθειας της ομάδας ανάπτυξης, η οποία αποτελείται από ανθρώπους καταξιωμένους στο χώρο της επιστήμης, της έρευνας, της τεχνολογίας, της γαστρονομίας και της τέχνης.

Όλα μας τα Λουκάνικα είναι με Βιολογικό κρέας, Μερικής Ωρίμασης, Χωρίς Συντηρητικά, Χωρίς Θερμική Επεξεργασία, 100% Ελληνικά.



ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ



ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ



ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ
ΚΑΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ



ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ
ΚΑΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ ΜΕ
ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΙΜΑ

Η συνταγή για τα προϊόντα κιμά είναι πραγματικά απλή. Ποιοτικό κρέας και επιλεγμένα μπαχαρικά. Με την άμεση, βαθιά κατάψυξη όλα τα χαρακτηριστικά και τα συστατικά διατηρούνται αναλλοίωτα μέχρι την κατανάλωση.



**ΒURGER ΒΟΕΙΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ**



**ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΒΟΕΙΟ
ΚΑΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ**



**ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΒΟΕΙΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ**



**ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ ΒΟΕΙΟ
ΚΑΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ**

ΝΩΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ & ΚΙΜΑΣ

Εδώ απλά διασφαλίζουμε την αυστηρή τήρηση των κανόνων σε όλα τα στάδια της διαδικασίας, από τη μεταφορά των ζώων μέχρι την παράδοση του συσκευασμένου προϊόντος στην πόρτα του πελάτη. Πρόκειται για βιολογικά πιστοποιημένα προϊόντα, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/848.

Για όλα τα υπόλοιπα έχει φροντίσει η φύση!



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΦΥΛΕΣ

Είναι ζώα απόλυτα εναρμονισμένα με την ελληνική ύπαιθρο γεγονός που μας επιτρέπει να επεμβαίνουμε όσο το δυνατό λιγότερο στην εκτροφή τους.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗ ΦΥΛΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

Είναι ζώα μικρόσωμα, με το σωματικό βάρος των αρσενικών να φτάνει τα 320 κιλά και των θηλυκών τα 240, ενώ τα κέρατα είναι μικρά (βραχεία) και λεπτά.

Αναπτύσσονται αργά, αλλά είναι ανθεκτικά, λιτοδίαιτα, μακρόβια και υψηλής αναπαραγωγικής ικανότητας.

Ζουν σχεδόν ολόκληρο το χρόνο στην ύπαιθρο. Καταλύματα και στάβλοι χρησιμοποιούνται μόνο για τις δύσκολες χειμερινές συνθήκες.

Ο χρωματισμός του τριχώματος, λόγω της μεγάλης παραλλακτικότητας της φυλής, ποικίλει και μπορεί να είναι ξανθός, ξανθοκόκκινος και όλων των αποχρώσεων του καφέ και του γκρι, ενώ υπάρχουν και εντελώς μαύρα ζώα.



Οι εκτροφές μας συμμετέχουν σε ένα σημαντικό ερευνητικό έργο, το οποίο ολοκληρώθηκε και αφορά στη γονιδιακή ταυτοποίηση της Βραχυκερατικής φυλής, και υλοποιήθηκε από την Ένωση Εκτροφών Ελληνικής Βραχυκερατικής Φυλής Βοοειδών, το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας και το Τμήμα Κτηνιατρικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Ludwig Maximilian του Μονάχου.



ΜΑΥΡΟΣ ΑΥΤΟΧΘΟΝΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΧΟΙΡΟΣ

Ο ελληνικός μαύρος χοίρος ζει σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές με το βάρος του να μην ξεπερνά τα 200 κιλά.

Ανθεκτικά στις ασθένειες, τα ζώα της φυλής αυτής, παρουσιάζουν μεγάλη προσαρμοστικότητα στις κλιματικές αλλαγές.

Χαρακτηριστικό γνώρισμα των ζώων της φυλής είναι το μαύρο τους χρώμα.

Οι παραγωγοί οι οποίοι απαρτίζουν ή προμηθεύουν την Genes & Nature, διατηρούν όλοι εκτροφές πιστοποιημένες ως βιολογικές, σύμφωνα με την Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Εκτρέφουν αποκλειστικά και μόνο ζώα αυτόχθονων ελληνικών φυλών, τα οποία ζουν και αναπτύσσονται, σχεδόν όλο το χρόνο, στο φυσικό τους περιβάλλον.



Σύμφωνα με έρευνα της Ένωσης Εκτροφέν Ελληνικής Βραχυκερατικής Φυλής Βοοειδών (ΕΕΕΒΦΒ) σε συνεργασία με το Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, το κρέας της βραχυκερατικής φυλής εκτατικής εκτροφής, σε σύγκριση με το κρέας βελτιωμένων ή ξενικών φυλών συμβατικής εκτροφής, υπερτερεί σε:

- γεύση-άρωμα,
- σίδηρο, μυογλοβίνη καθώς και σε πολυφαινόλες,
- εμφανίζει μεγαλύτερες συγκεντρώσεις σε πολυακόρεστα, ω3 και ω6 λιπαρά οξέα, ενώ ο λόγος ω3/ω6 είναι σαφώς μεγαλύτερος στην Βραχυκερατική φυλή, και
- έχει χαμηλότερους πληθυσμούς σε ορισμένα τροφοπαθογόνα μικρόβια.

Ενδεικτικές τιμές διατροφικής αξίας κρέατος βραχυκερατικής (100gr)

Πρωτεΐνες (g)	Λιπαρά (g)	Θερμίδες (Kcal)	Σίδηρος (mg)	Χοληστερόλη (mg)
23,4	3,8	128	2,8	27



ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- από ζώα ελεύθερης βόσκησης,
- βιολογικής εκτροφής,
- χωρίς συντηρητικά

ΜΕ ΚΡΕΑΣ ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ:

- σίδηρο,
- πολυφαινόλες,
- πολυακόρεστα λιπαρά οξέα

ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΑΥΤΟΧΘΟΝΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΦΥΛΩΝ Ι.Κ.Ε.
Απόστολοι Τρικόλων, Τ.Κ. 42100, Τρίκαλα
Τηλ.: 24310 88113, e-mail: info@fyles.gr
www.fyles.gr

