

Η εταιρεία TRADIFRESH δημιουργήθηκε τον Σεπτέμβριο του 2019 στο Αντίγονο του νομού Φλώρινας και εδρεύει στο Αμύνταιο. Εφαλτήριο για την ίδρυση της αποτέλεσε η ενασχόληση του Ιωάννη Τσακιρίδη με την καλλιέργεια των εκτάσεων της οικογένειάς του από νεαρή ηλικία. Η πολύτιμη γνώση την οποία έχει αποκτήσει παράλληλα με τις σπουδές του στην διοίκηση επιχειρήσεων τον βοήθησε να παντρέψει όλον αυτό τον πλούτο γνώσεων, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, σε επιχειρηματική ενασχόληση του δευτερογενούς τομέα.

Η ιδέα ίδρυσης της TRADIFRESH γεννήθηκε λίγο νωρίτερα, το 2017, μετά την ανάγκη που δημιουργήθηκε για αξιοποίηση των καλλιεργήσιμων εκτάσεων αυτού του ιδιαίτερου τοπικού προϊόντος του νομού Φλώρινας ώστε να λάβει την αξία που του αρμόζει. Η πιπεριά Φλωρίνης, έπειτα από πολλές δεκαετίες, αναγνωρίστηκε από το καταναλωτικό κοινό, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, ως ένα προϊόν ιδιαίτερο σε γεύση και σε αρώματα αλλά και απαραίτητο σε μια ισορροπημένη και υγιεινή διατροφή.

Η TRADIFRESH ασχολείται με την τυποποίηση, μεταποίηση και εμπορία στον κλάδο του τροφίμου και ειδικότερα με την πιπεριά Φλωρίνης σε διάφορες γεύσεις και συνθέσεις.



Τα προϊόντα μας παρασκευάζονται και συσκευάζονται εντός Ελλάδος.
Όλες οι εξαιρετικές πρώτες ύλες παράγονται στο νομό Φλώρινας.



Ο πλούτος και η αξία της φύσης
στο τραπέζι σας



TRADIFRESH

Μεταποίηση, τυποποίηση & εμπορία
αγροτικών προϊόντων.

📍 28^{ης} Οκτωβρίου 10, Αμύνταιο 53200, Φλώρινα

☎ +30 694 8540239

✉ Email: info@tradifresh.com.gr



@tradifresh

www.tradifresh.com.gr



tradifresh

QUALITY HEALTHY PRODUCTS



Ο πλούτος και η αξία της φύσης
στο τραπέζι σας



Δεντρολίβανο

Το δεντρολίβανο είναι αρωματικός και αειθαλής θάμνος. Η λατινική ονομασία του είναι Rosmarinus και σημαίνει δροσιά της θάλασσας και προέρχεται από τις λέξεις ros (δροσιά) και marinus (θαλάσσιος), γιατί θεωρούνταν ότι μπορεί να αναπτυχθεί μόνο από την υγρασία που έρχεται από τη θάλασσα. Το δεντρολίβανο παρουσιάζει σπασμολυτικές, κατευναστικές, αντιφλεγμονώδεις, αντιπατοτοξικές, διουρητικές και αντιμικροβιακές ιδιότητες. Χρησιμοποιείται ως φυσικό συμπλήρωμα διατροφής, για τον πονοκέφαλο, την ημικρανία, την δυσπεψία, τις μυαλγίες, την ισχιαλγία και τις νευραλγίες. Η χρήση του είναι ευρέως διαδεδομένη στη μαγειρική όπου προστίθεται για να προσδώσει άρωμα και γεύση στα κρέατα, στα ψάρια, στις σαλάτες αλλά και σε dressings.



Συσκευασία 50γρ.

Μάραθος

Ο μάραθος είναι αρωματικό φυτό, με βαθυπράσινα φύλλα και σαρκώδη ρίζα. Έχει έντονη δροσερή γεύση και μυρωδιά. Κατάγεται από τη Μεσόγειο και οι αρχαίοι Έλληνες το ονόμαζαν «μάραθρον» ίσως εις μνήμην της νίκης κατά των Περσών στο Μαραθώνα το 490 π.χ. Περιέχει φυτικές ίνες και είναι πλούσιο σε βιταμίνη C, μαγνήσιο, κοβάλτιο και σε αμινοξέα. Έχει αντισηπτικές ιδιότητες και περιέχει επίσης φλαβονοειδή και αντιοξειδωτικά. Χρησιμοποιείται ως μπαχαρικό λόγω της χαρακτηριστικής γεύσης που δίνει σε διάφορα φαγητά όπως κρεατικά, ψάρια, σούπες και σε ωμές σαλάτες για το εξαιρετικό άρωμα που τους προσδίδει.



Συσκευασία 120γρ.

Χαμομήλι

Το χαμομήλι είναι ένα πασίγνωστο βότανο με φύλλα πτεροειδή και άνθη πολύ μικρά. Έχει λείο βλαστό και είναι πολύκλαδο. Το όνομά του προέρχεται από το χαμηλό μέγεθος (χάμω) του και το άρωμα που μοιάζει με αυτό του μήλου. Το χαμομήλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο του ως αφέψημα ή σαν βοηθητικό για την αντιμετώπιση μιας ευρείας γκάμας καταστάσεων που αφορούν την υγεία μας. Τα κύρια συστατικά του δίνουν ισχυρές αντιμολυσματικές, αντιφλεγμονώδεις, αγχολυτικές και καταπραυντικές ιδιότητες. Μερικές από αυτές περιλαμβάνουν την τόνωση του ανοσοποιητικού, χαλάρωση των νευρών, κατά της αϋπνίας και του στρες όπως και ενάντια της δυσπεψίας και του πυρετού.



Συσκευασία 40γρ.

Λουίζα

Το φυτό της Λουίζας έχει ανοιχτοπράσινα φύλλα και μικρά άνθη με χαρακτηριστικό έντονο άρωμα που θυμίζει λεμόνι. Η Λουίζα ονομαζόταν "herba sacra" (ιερό βότανο) από τους Ρωμαίους και "ιερό φυτό" από τους αρχαίους Έλληνες που την χρησιμοποιούσαν για να σκουπίζουν τους βωμούς των ναών. Ένας αιγυπτιακός μύθος λέει ότι το φυτό φύτευσε όταν η θεά Isis δάκρυσε για να θηρνήσει το θάνατο του θεού Osiris. Είναι διάσημη για τις αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές και αγχολυτικές της ιδιότητες, βοηθάει στη δυσπεψία, τη δυσκοιλιότητα, και την τόνωση του οργανισμού. Τα φύλλα της λουίζας χρησιμοποιούνται για να προσδίδουν γεύση λεμονιού σε ψάρια, κρέας, λαχανικά, μαρινάδες, σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, στο γαιούρτι και τα ποτά. Χρησιμοποιείται επίσης ως αφέψημα, ή προστίθεται σε τσάι για να δώσει γεύση λεμονιού.



Συσκευασία 20γρ.

Φασκόμηλο

Το επιστημονικό όνομα του φασκόμηλου είναι Σάλβια και προέρχεται από το λατινικό «salvere» που σημαίνει «θεραπεύω». Το φασκόμηλο είναι πολυετές, θαμνώδες φυτό και βρίσκεται σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας κυρίως σε ξηρούς και πετρώδεις τόπους. Σαν αφέψημα έχει φαρμακευτικές ιδιότητες, όμως σε κάποιες περιπτώσεις έχει παρενέργειες. Παραδοσιακά χρησιμοποιείται για δυσπεψία, προβλήματα με το στομάχι, φλεγμονές στόματος και λαιμού, βήχα και υπερβολική εφίδρωση. Χρησιμοποιείται ως γαρνιτούρα σε σούπες, σε σάλτσα ντομάτας, ως καρύκευμα σε ψητά λαχανικά και αποξηραμένο στα κρεατικά. Χρησιμοποιείται ως φυσικό φυτοφάρμακο και προστίθεται ως συντηρητικό σε πολλά προϊόντα διατροφής.



Συσκευασία 30γρ.

Ρίγανη

Η ρίγανη προέρχεται από τη λέξη "ορίανον", δηλ. το ελληνικό "όρος" και το "γάνος" που σημαίνει λαμπερό, άρα, ορίανον σημαίνει λαμπερό βουνό. Η ρίγανη ήταν γνωστή από τα αρχαία χρόνια και συμβόλιζε τη χαρά και την ευτυχία. Πρόκειται για έναν χαμηλό θάμνο που φεύεται σχεδόν παντού στην Ελλάδα. Θεωρείται ότι έχει αντιβακτηριακή, αντισηπτική και αντιφλεγμονώδη δράση, ενώ βοηθάει στη στις διαταραχές του αναπνευστικού και του πεπτικού συστήματος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε στη μαγειρική δίνοντας γεύση και άρωμα στο κρέας, στο ψάρι, στα ζυμαρικά, σε σάλτσες και σε πλήθος άλλων φαγητών είτε και ως αφέψημα.



Συσκευασία 50γρ.

Δυόσμος

Ο δυόσμος είναι ένα πολυετές φυτό με φύλλα που μοιάζουν με λόγχες, σε φωτεινό πράσινο χρώμα. Γνωστό από την αρχαιότητα ως βότανο φιλοξενίας που συμβολικά μεταφέρει τη σοφία. Έχει ωραίο και ευχάριστο άρωμα. Θεωρείται αγχολυτικό και ότι έχει ισχυρή αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση. Συμβάλει στην πέψη, στην καταπολέμηση των πονοκεφάλων και των αναπνευστικών λοιμώξεων καθώς και στην προστασία των δοντιών και ούλων. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στην μαγειρική με πολλούς τρόπους ως αρωματικό ή ενισχυτικό γεύσης σε κρέατα, ψάρια, σάλτσες, πίτες, σαλάτες και άλλα διάφορα φαγητά καθώς και ως ρόφημα.



Συσκευασία 50γρ.

Βασιλικός

Ο βασιλικός είναι ένα από τα δημοφιλέστερα και πιο αγαπημένα αρωματικά φυτά που χρησιμοποιείται στην μεσογειακή κουζίνα. Η λέξη βασιλικός προέρχεται από την ελληνική λέξη «βασιλεύς». Ο βασιλικός ήταν από την αρχαιότητα γνωστός για τις αντιβακτηριδιακές και τις αντιμικροβιακές του ιδιότητες καθώς και την αντιφλεγμονώδη δράση του. Το ρόφημα βασιλικού ενισχύει τη μνήμη, καταπραύνει τους πονοκεφάλους και αποτελεί ένα εξαιρετικό χωνευτικό και τονωτικό. Στη μαγειρική χρησιμοποιούνται κυρίως τα αποξηραμένα φύλλα και αρωματίζει διάφορα ψητά, σαλάτες, βραστά, κοκκινιστά, ζυμαρικά, σούπες κ.τ.λ. ενώ ταιριάζει πολύ σε σάλτσες που έχουν ως βάση τη φρέσκια ντομάτα.



Συσκευασία 60γρ.

Δίκταμο

Το δίκταμο είναι ένα μικρό φυτό πολύ δυνατής οσμής και γεύσης, τα φύλλα του είναι σχετικά μικρά αλλά παχουλά, και καλύπτονται από χνούδι. Το όνομα προέρχεται από το όρος Δίκητη στην Κρήτη. Το δίκταμο χρησιμοποιείται ως ρόφημα για τις θεραπευτικές, αντιοξειδωτικές και αντιμικροβιακές δράσεις του. Παραδοσιακά, θεωρείται αποτελεσματικό στους έχοντες στομαχικές διαταραχές. Το δίκταμο απαλύνει τους πονοκεφάλους, τις νευραλγίες και τις ηπατικές παθήσεις. Δρα σπασμολυτικά και συμβάλει στην πρόληψη και στην αντιμετώπιση των κυκλοφορικών και καρδιολογικών προβλημάτων. Χρησιμοποιείται επίσης για την επούλωση των τραυμάτων καθώς και κατά της γρίπης και του κρυολογήματος.



Συσκευασία 30γρ.

Μέντα

Η μέντα προέρχεται από την λατινική λέξη "mentha" και σημαίνει μίνθη. Σύμφωνα με την μυθολογία, η Μίνθη ήταν μια Νύμφη που ο Άδης ήθελε για ερωμένη του. Η Περσεφόνη ζήτησε, την κυνήγησε και την ποδοπάτησε. Ο Άδης την λυπήθηκε και την μεταμόρφωσε σε μέντα. Αναδύει ένα μοναδικό άρωμα και έχει μια απαλή γλυκιά γεύση και δροσερή επίγευση. Έχει αντιβακτηριδιακές, αντιμικροβιακές και αντισηπτικές ιδιότητες και μπορεί να συμβάλει στην ανακούφιση του πόνου, βοηθάει στην δυσπεψία και το φούσκωμα. Στην μαγειρική χρησιμοποιείται σε σούπες, σάλτσες και σε πιάτα με βάση το κρέας. Μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε και να δώσετε σε ένα πιάτο ή ρόφημα, επιπλέον γεύση χωρίς να το επιβαρύνετε με περισσότερες θερμίδες, ζάχαρη ή αλάτι.



Συσκευασία 30γρ.

Τσάι του Βουνού

Το τσάι του βουνού, ή αλλιώς "σιδερίτης", είναι ποώδες φυτό, με λεπτά και στρογγυλά κλαδιά και χνουδωτά φύλλα. Λέγεται ότι πήρε το όνομα του από την ελληνική λέξη "σίδηρος" χάρη στην εποπλυντική δράση του φυτού έναντι πληγών που προκαλούνταν από σιδηρένια όπλα. Ευδοκμεί κυρίως σε ορεινές και πετρώδεις περιοχές και αναδύει μια υπέροχη αρωματική μυρωδιά. Ερευνες δείχνουν ότι έχει αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές και αντιβακτηριδιακές ιδιότητες. Έχει ευεργετικές επιδράσεις στα κρυολογήματα και τις φλεγμονές του αναπνευστικού συστήματος, καθώς και στην καταπολέμηση των γαστρεντερικών διαταραχών. Θεωρείται αναλγητικό και εποπλυντικό.



Συσκευασία 30γρ.

Θυμάρι

Το θυμάρι ή αλλιώς θύμος προέρχεται από το αρχαιοελληνικό θύω δηλ. θυσιάζω, λόγω της παρουσίας του θυμαρίου στο κάψιμο θυσιαιμάτων στους βωμούς. Είναι θάμνος μικρού ύψους με όρθιους βλαστούς, εξαιρετικά ανθεκτικός και αναδύει πολύ ευχάριστο άρωμα. Είναι πολύ γνωστό και για τις αντισηπτικές και αντιβακτηριδιακές ιδιότητες του και το κάνουν χρήσιμο σε χρόνιες, μυκητιακές λοιμώξεις και σε μολύνσεις των πνευμόνων όπως η βρογχίτιδα και η πνευμονία. Η γεύση του είναι δυνατή και ελαφρώς καυστική. Χρησιμοποιείται ως μπαχαρικό σε πολλές κουζίνες για τον αρωματισμό διαφόρων φαγητών σε ψάρια, κρέατα, σε διάφορες σάλτσες, σούπες, ζυμαρικά και ρυζί.



Συσκευασία 60γρ.