



Επιλογή | Γνώση | Φροντίδα

ΙΣΤΟΡΙΑ

Η εταιρεία μας ιδρύθηκε πριν από 91 χρόνια, το 1932, από τον Ιωάννη Κανταρτζή (θείος από την μπτέρα του Σωτήρη Ναυπλιώτη). Και οι δύο οικογένειες ήρθαν στην Ελλάδα το 1922 πρόσφυγες από την Σμύρνη. Τα τελευταία 20 χρόνια έχει δραστηριοποιηθεί η 3η γενιά από τον Νίκο & Γιάννη Ναυπλιώτη.

Ήταν μία εταιρεία αντιπροσωπειών, ειδικευόμενη στα λεγόμενα αποικιακά προϊόντα (Ζάχαρη, καφές τσάι, κλπ). Από το τέλος της δεκαετίας του 1950 επεκτάθηκε στον τομέα των κατεψυγμένων κρεάτων (Νέα Ζηλανδία & Νότια Αμερική), και στα νωπά από το 1980 όταν η Ελλάδα έγινε μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Από το 1998 προστέθηκε και η αντιπροσώπευση οίκων του εξωτερικού σε νωπά φρούτα & λαχανικά, και από το 2010 η εξαγωγή Ελληνικών νωπών φρούτων και λαχανικών.



SVA (Μοσχάρια Γαλλίας)

Η εταιρεία SVA Jean Roze ιδρύθηκε το 1955 από τους κ. Jean και Louis Roze, και είναι μία από τις κορυφαίες Ευρωπαϊκές εταιρείες στον τομέα της σφαγής και μεταποίησης κρέατος. Ανήκει στην Γαλλική αλυσίδα σούπερ μάρκετ INTERMARCHÉ, η οποία είναι η 3η μεγαλύτερη στην Γαλλία και με παρουσία επίσης στην Πορτογαλία και στην Πολωνία.

Η SVA εξάγει στην Ελλάδα από την δεκαετία του 1990, δηλαδή πρόκειται για συνεργασία πάνω **από 30 χρόνια** από το σφαγείο στο Tremorel. Έχει 2 σφαγεία, 4 μονάδες μεταποίησης κρέατος, 12 κέντρα διανομής και 3 μονάδες επεξεργασίας αποβλήτων & συμπραγμένων προϊόντων. Η SVA μπορεί να σας προσφέρει νωπό ή κατεψυγμένο κρέας ανάλογα με τις γενικότερες συνθήκες :

Η SVA μπορεί να σας προσφέρει νωπό ή κατεψυγμένο κρέας ανάλογα με τις γενικότερες συνθήκες :

- Βόειο κρέας με οστά ή χωρίς οστά
- Μοσχάρια έως 12 μηνών και 12-23 μηνών
- Μοσχάρια γάλακτος ολόκληρα και κοπές
- Παραπροϊόντα
- Αρνιά & πρόβατα



Τα τελευταία 6 χρόνια έχουν δημιουργήσει μία νέα σειρά κρεάτων (**Marbled Meat**) από επιλεγμένα βοοειδή και ράτσες Normande και Charolaise ηλικίας 4-5 χρονών, τα οποία έχουν ενδομυϊκό λίπος (marbling). Στα επιλεγμένα αυτά κρέατα κάνουν μία ωρίμανση 7-10 ημερών, η οποία είναι μία φυσική διαδικασία που υποβοηθά τα ένζυμα να λειτουργήσουν και να κάνουν το κρέας πιο τρυφερό. Αποτελεί μία εξαιρετική επιλογή σε σχέση ποιότητας/τιμής, για όσους θέλουν να δοκιμάσουν μία πιο εκλεκτή γεύση και τρυφερό κρέας.



JPA (Χοιρινά μ/ο Γαλλίας)

Η JPA (Josselin Porc Abattage) είναι το 2ο σφαγείο χοιρινών Γαλλική αλυσίδα σούπερ μάρκετ INTERMARCHÉ (ανήκει στο οποίο εξαγοράστηκε από την GAD το 2015).

Η δυναμικότητα σφαγής είναι 26.000 γουρούνια/εβδομάδα, σε 40 χώρες.



H Friselva ιδρύθηκε το 1950 και είναι ένα σφαγείο χοιριών στην περιοχή Girona της Ισπανίας που ανήκει στο group AGROALIMETARI CARNI. Η δυναμικότητα σφαγής είναι 35.000 γουρούνια/εβδομάδα.

Ειδικεύονται στις κοπές άνευ οστών, και θεωρούνται ως ένα από τα κορυφαία ποιοτικά σφαγεία της Ισπανίας. Κάνουν εξαγωγές σε 40 χώρες και από το 2016 έχουν περίοπτη θέση στην Ελληνική αγορά. Από το 2022, εξάγουν και χοιρινές κοπές της διάσημης rάτσας Iberico.



H Centro Carni Company είναι μια Ιταλική οικογενειακή εταιρεία, η οποία διοικείται από την τρίτη γενιά, **με γνώση και κουλτούρα 40 χρόνων** στο κρέας και λειτουργεί με βάσει το ρητό τους «Το Κρέας είναι το Πάθος μας». Προσφέρουν μια υψηλή ποιότητα υπηρεσιών και προϊόντων με σεβασμό στην καταγωγή των ζώων, τη γη από την οποία προέρχονται, το τι τρώνε και το περιβάλλον γύρω τους, που συνεπάγεται και σεβασμό στους καταναλωτές της.

Η σειρά Unika που δημιουργήθηκε το 2009, προσφέρει μια ευρεία γκάμα κρεάτων από:

- Βοδινό, μοσχαρίσιο, γάλακτος, μοσχίδια , Aberdeen Angus
- Νωπά και κατεψυγμένα μεριδοποιήμενα κρέατα συσκευασμένα σε vacuum και skin pack
- Νωπά κρέατα ξηράς ωρίμανσης
- Φρέσκα και κατεψυγμένα Gourmet burgers χαμπλής και υψηλής πίεσης.

Πωλούν και στους 3 κλάδους τροφίμων: 45% Horeca , 45% σουπερμάρκετ, 10% βιομηχανία



H Wing Foods είναι μια δυναμική εταιρεία εξαγωγής με έδρα της Δανία, που εμπορεύεται κυρίως κατεψυγμένα τρόφιμα παγκοσμίως. Εξυπηρετώντας το λιανικό εμπόριο, την Horeca και τη βιομηχανία τροφίμων, τα βασικά προϊόντα τους είναι τα πουλερικά, το χοιρινό, το βόειο κρέας, καθώς και το αρνί, το τυρί και ο σολωμός.

Είναι από τους μεγαλύτερους εμπόρους στην Ευρώπη σε πουλερικά Βραζιλίας, όπως το φιλέτο κοτόπουλου (φυσικό και με αλάτι), και φιλέτο γαλοπούλας (φυσικό και με πιπέρι). Διακινούν περίπου 40.000 τόνους ετησίως και κάνουν εξαγωγές σε Ευρώπη και Αφρική.

H Goldschmaus ιδρύθηκε το 1988, όταν συγχωνεύτηκαν σχεδόν 36 χοιροτρόφοι δημιουργώντας έτσι μία ένωση παραγωγών. Εκείνη την εποχή, έσφαζαν σχεδόν 35.000 γουρούνια σε μισό χρόνο! Η ένωση παραγωγών αναπτύχθηκε σε μια μεσαίου μεγέθους επιχείρηση που σιγά-σιγά καθιερώθηκε στην αγορά.

Σήμερα, το «Goldschmaus Gruppe» σφάζει και επεξεργάζεται 35.000 γουρούνια την εβδομάδα, και είναι πλέον το έκτο μεγαλύτερο γκρουπ χοιριών στην Γερμανία.

To 45% της παραγωγής τους εξάγεται σε Ευρώπη και Ασία, Αμερική και Αφρική.

To 2019 προχώρησαν στην εξαγορά του σφαγείου μοσχαριών στο Oldeburg, το οποίο ανακαίνισαν εξ' ολοκλήρου.





RONSARD//SBV (Γαλοπούλες Γαλλίας)

Η Ronsard ιδρύθηκε το 1932 και είναι η μεγαλύτερη εταιρεία σφαγής και επεξεργασίας γαλοπούλων στην Γαλλία. Εξάγουν σε 26 χώρες. Από το 2022 ανήκει στην SBV, η οποία είναι το μεγαλύτερο γκρουπ πουλερικών στην Γαλλία.

Η Ronsard έχει μεγάλη παράδοση και παρουσία στην Ελληνική αγορά από το 1985, και τα τελευταία χρόνια αποτελεί την κυρίαρχη εταιρεία στις κατεψυγμένες & νωπές Χριστουγεννιάτικες γαλοπούλες με θερμόμετρο.



DEHESA GRANDE (Νεαρά μοσχάρια & μοσχίδες Ισπανίας)

Η εταιρία Dehesa Grande είναι ένας κτηνοτροφικός συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 2000 στην Σαλαμάνκα με εξειδίκευση στο βόειο κρέας. Αποτελείται από 600 αγρότες και σφάζουν περίπου 38.000 βοδινά και 8.000 νεαρά μοσχάρια ετησίως. Οι βασικές ράτσες είναι Morucha και Charolais. Είναι πλήρως καθετοποιημένοι, με ιδιόκτητες εγκαταστάσεις πάχυνσης, σίτισης και σφαγής, που εξυπηρετούν τόσο τις δικές της ανάγκες στην βιομηχανία κρέατος και κοπής, όσο και ολόκληρη τη συνεταιριστική ομάδα.

Παράλληλα, πραγματοποιούν πλήρη έλεγχο ιχνηλασμότητας: γενετική βελτίωση, ελεγχόμενη σίτιση, καλή διαχείριση, με κτηνιατρικές τεχνικές και συμβουλές πιστοποίησης.

Επιπλέον, διαθέτουν πιστοποίησεις Welfare Quality & Animal Welfare στις ζωοτροφές και στη βιομηχανία κρέατος, στο μεγαλύτερο μέρος των αγροκτημάτων της. Η Dehesa Grande φημίζεται για το εξαιρετικό κρέας των μοσχίδων της.



WESTVLEES (Χοιρινά Βελγίου)

Η Westvlees είναι ένας από τις μεγαλύτερους και σημαντικότερους παραγωγούς νωπού και επεξεργασμένου χοιρινού κρέατος στην Ευρώπη, και ανήκει στη BELGIUM PORK GROUP, το μεγαλύτερο γκρουπ χοιρινών στο Βέλγιο. Έχει 2 μονάδες σφαγής, 2 μονάδες παραγωγής συσκευασμένου κρέατος, 1 αποθήκη κατεψυγμένου κρέατος με χωρητικότητα 7.000 τόνους. Έχει δυναμικότητα σφαγής 35.000 γουρούνια/εβδομάδα και κάνουν εξαγωγές σε 50 χώρες.



BARO (Αλλαντικά Ισπανίας)

Η Baro ιδρύθηκε το 1912 και είναι ένας παραγωγός Ισπανικών αλλαντικών. Ανήκει στο γκρουπ Grupacarn, το οποίο έχει διάφορες εταιρείες στην βιομηχανία κρέατος που καλύπτουν όλα στα στάδια παραγωγής.

Παράγουν παραδοσιακά αλλαντικά όπως σαλάμι και λουκάνικο Chorizo, Salchichon, Espetec, Jamon Serrano, μπέικον, και πολλά άλλα. Έχουν συσκευασίες για Horeca και λιανική και εξάγουν σε περισσότερες από 60 χώρες.



Μαρίνου Αντύπα 72, 14121 Νέο Ηράκλειο, Τ: 215 2158064 • info@nafpliotisgroup.gr

www.nafpliotisgroup.gr