

TRIKALINOS ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ



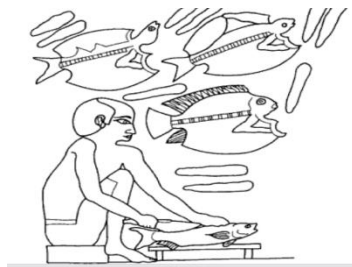
Η ανάδειξη ενός Παραδοσιακού τροφίμου στο απόλυτα Gourmet Προϊόν
“The Twist of a Classic Project”

Το Αυγοτάραχο...



EST. 1858
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA

- Παράγεται από τις ωοθήκες αυγά του θηλυκού ψαριού του γκρίζου κέφαλου (Grey Mullet)



- Αυγό + τάριχος
- Γνωστό από την εποχή των Φαραώ
- Πλύσιμο, αλάτισμα, ξήρανση, κέρωμα
- Δινόταν (και δίνεται) ως πεσκέσι!



Η Οικογένεια Τρικαλινός ...

EST. 1856
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA

Από το 1856



Με Εμπειρία 4 γενεών

Η διαδοχή των γενεών οδήγησε την Εξέλιξη...

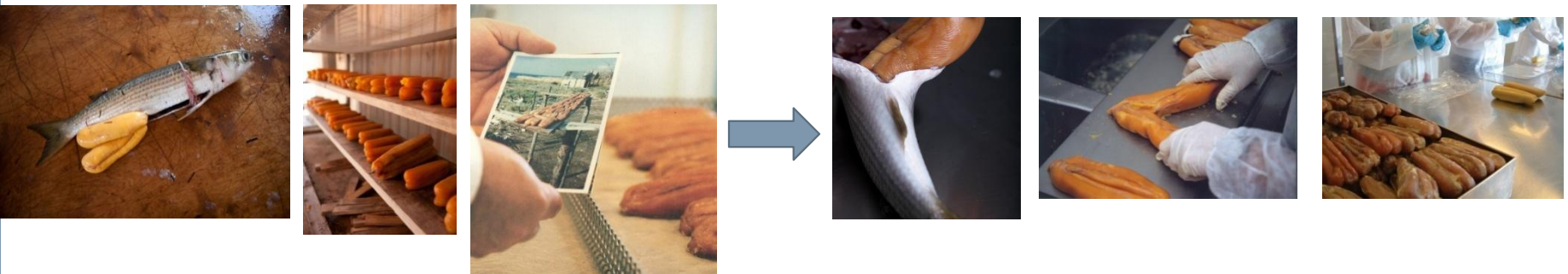
Η τέταρτη γενιά της Οικογένειας Τρικαλινός αποφάσισε το πέρασμα της εταιρίας στη Σύγχρονη Εποχή.

Στόχοι που τέθηκαν:

- Αναπτυξη Δικτύου Πωλήσεων
- Branding
- Χρήσεις του προϊόντος
- Εξαγωγές

Η Πορεία προς την Ανάπτυξη απαιτήσε...

• ΕΝΤΑΞΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΜΙΑ ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ



• ΚΑΛΥΨΗ ΝΟΜΙΚΩΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ

α. Σύγχρονες Εγκαταστάσεις β. Τήρηση κανόνων υγιεινής γ. Πιστοποιήσεις Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων



Η Πορεία προς την Ανάπτυξη απαιτήσε...

• ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

• α. Τυποποίηση παραγωγικής διαδικασίας



• β. Καθιέρωση Συσκευασίας (Ετικέτα Στοιχείων Ημερομηνίας Λήξης, Άδεια Παρασκευαστηρίου, Στοιχεία Παραγωγού, Οδηγίες Χρήσης, Κουτί)



• ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Η Πορεία προς την Ανάπτυξη απαίτησε...

•ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Τροποποίηση παραγωγικής διαδικασίας με σκοπό:

α. Μείωση Αλατοπεριεκτικότητας

β. Διατήρηση υψηλής διατροφικής αξίας

γ. Διατήρηση πλούσιων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών

Δ. Βελτίωση Υφής, Αρωματικού Μπουκέτου, Γεύσης και Επίγευσης του Αυγοτάραχου

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ: Το νέο προϊόν είναι πλουσιότερο σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και κερδίζει περισσότερους «υψηλούς ουρανίσκους», λόγω της λεπτής μα κραταιής του γεύσης!

Το δυσκολότερο εγχείρημα υπήρξε

η Μετατροπή ενός



Παραδοσιακού Προϊόντος

στο



Απόλυτα Gourmet Προϊόν!

Αρωγοί του Project “Trikalinos Bottarga: the twist of a Classic”

- **Τεχνολογία:** Αύξηση και σταθεροποίηση παραγωγής
- **Συνεργάτες:** Αναβάθμιση συσκευασίας



- **Συνεργάτες:** Επιστημονική έρευνα προϊόντος
- **Endorsers:** Chef, Γαστρονόμοι, Δημοσιογράφοι Γεύσης

Twist of a Classic σημαίνει Ανατροπή των Δεδομένων...

ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗ

ΠΡΟΤΙΜΗΣΤΕ

Ελαιόλαδο.
Κρέας άπαχο και χωρίς πέτσα όπως κοτόπουλο, χαλολοπούλα, κουνέλι, μοσχαρί, κινέζο.
Ζωμόν άπαχο.
Ψάρι κάθε είδους (φρέσκο ή κατεψυγμένο).
Γάλα άπαχο, γροσσίρι άπαχο, τυρί άπαχο (μυζήθρα, ανθότυρο).
Προτιμήστε το ασπράδι του αυγού.
Όλα τα φρούτα εκτός από αυτά που έχουν πολλές θερμίδες (μπανάνες, σικά, σταφύλια).
Όλα τα φρέσκα και κατεψυγμένα λαχανικά.
Όλα τα όσπρια: Είναι ιδιαίτερα πλούσια σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες.
Λίγο μπιρί, λίγο ξημαρικά και ρύζι. Κατά προτίμηση χωρίς ζωικό βούτυρο.
Κρασί και μπίρα, 1-2 ποτήρια την ημέρα. Καφέ και τσάι, 2-3 κούπες την ημέρα.
Υποκατάστατα ζάχαρης, καμείς φρούτων.
Αρωματικά: κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικό, μαϊντανό, ρίγανη.
Κορυμμένα: πιπέρι, μοσχοκάρυδο, μοσχοκάρυδο.
Γλυκά με άπαχο γάλα ή γροσσίρι.
Άπαχοι σάλτσες.

ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ

-Βούτυρο, μαργαρίνη, μοσχαρίσιο και χοιρινό λίπος, υδρογονωμένα λίπη και έλαια, φανικόλαο, κορυδέλαιο.
Κρέας: τα λιπαρά μέρη και την πέτσα.
Αρνί, χοιρινό, αλλαντικά, εντόσθια.
Ποστά ή επησινά γάρια. Οστρακοειδή (μύδια, στρείδια, κ.λ.π.), χορίδες, αστακούς, καβούρια, αβγοτάραχο.
Πλιθές γάλα, γροσσίρι, κρέμα γάλακτος, παγωτό, τυριά (φέτα και κίτρινα τυριά) μη αποβουτυρωμένα, κρέμες. Σάλτσες με κρέμα γάλακτος ή με ζωικό λίπος. Μαγιονέζα.
Τους κρόκους των αυγών.
Μπανάνες, σικά, σταφύλια, καμιάσες, αβοκάντο.
Τηγαντά χενικά (πατάτες, κ.λ.π.).
Ψυμά που έχουν αβγά σαν κύριο συστατικό τους, όπως κρουασάν, μπιτόν σαλέ, μπιρί.
Κρασί, μπίρα και οινόπνευμα (ουίσκι, σέζο, βότκα, κ.λ.π.) σε μεγάλες ποσότητες.
Σοκολάτα ρόφημα, Ζαχαρώδεις καμείς, αναψυκτικά.
Κέκ, γλυκά με ζάχαρη.
Ζάχαρη, σάντις, ξηροί καρπούς, σοκολάτες.

Καταρρίπτουμε την ιατρική οδηγία απαγόρευσης του Αυγοτάραχου για τους πάσχοντες από υψηλή χοληστερόλη

5916 J. Agric. Food Chem. 2008, 56, 5916-5925

JOURNAL OF
AGRICULTURAL AND
FOOD CHEMISTRY

Chemical Composition of Greek Avgotaracho Prepared from Mullet (*Mugil cephalus*): Nutritional and Health Benefits

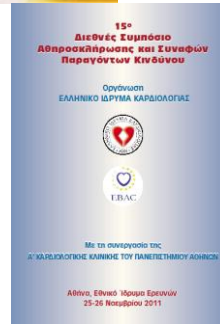
NICK KALOGEROPOULOS,* TZORTZIS NOMIKOS, ANTONIA CHIOU, ELIZABETH FRAGOPOULOU, AND SMARAGDI ANTONOPOULOU

Department of Science of Dietetics-Nutrition, Harokopio University, 70 El. Venizelou Street, 176 71 Athens, Greece

Crude composition, lipid composition, and tocopherols, ascorbic acid, cholesterol, phytosterols, and squalene content together with fatty acids and antiplatelet activities of total, neutral, and polar lipids of avgotaracho (wax-covered, dried, and salted *Mugil cephalus* roe) were studied and compared with those of similar products. Wax and steryl esters accounted for 63.7% of roe lipids followed by phosphatidylcholine (PC), which comprised 20.3%. Wax esters were rich in saturated fatty alcohols, monounsaturated fatty acids, and long chain ω 3 highly unsaturated fatty acids (HUFA). The fatty acid distribution in roe total and neutral lipids was similar to that of wax esters, while in polar lipids, the ω 3 HUFA predominated. Avgotaracho provides significant amounts of protein, fat, α -tocopherol, ascorbic acid, and PC, certain amounts of squalene and phytosterols, and cholesterol at levels comparable to hens' eggs. Total, polar, and neutral lipids of avgotaracho exhibited a strong inhibition of platelet activating factors and thrombin, with polar lipids being more active. The results obtained indicate that avgotaracho is a food of high nutritive value, rich in protein and lipids with a healthy lipid profile in terms of ω 3/ ω 6 ratio and major fatty acid classes, while the antiplatelet activity of its oil indicates a putative antithrombotic potential.

KEYWORDS: *Mugil cephalus*; roe; lipid composition; nutrition; benefits; platelet aggregation

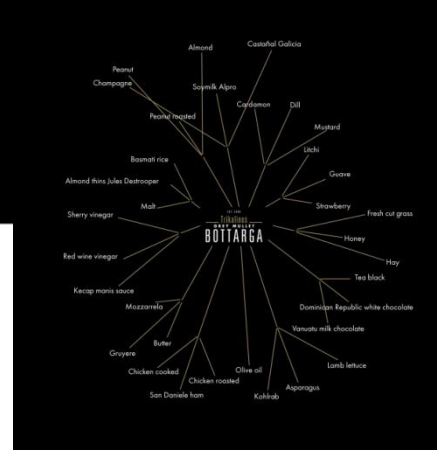
Το Trikalinos Αυγοτάραχο περιέχει:
Βιταμίνες A, B12, C
Σελήνιο, Σίδηρο, Κάλιο
Πρωτεΐνες, Αμινοξέα
Ω3 λιπαρά οξέα



Twist of a Classic σημαίνει Μεγιστοποίηση της Γευστικής Απόλαυσης

ΝΕΟΙ ΓΕΥΣΤΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Πειράματα και Συνεργασίες



EST. 1858
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



EST. 1958
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



pentawards



Grey Mullet Bottarga

EST. 1858
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



GOLDEN AGE Bottarga

EST. 1958
— Trikalinos —
GREY MULLET
BOTTARGA



Grey Mullet Bottarga Powder

EST. 1958
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



Avgotaraho PSYCHE

EST. 1858
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



ANCHOVY & SARDINE FILLETS

EST. 1856
— Trikalinos —
GREY MULLET
BOTTARGA



FLEUR DE SEL

EST. 1856
— Trikalinos —
GREY MULLET
BOTTARGA



SEA SALT

EST. 1858
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



ELEVATES THE TASTE!

pentawards
BRONZE AWARD
Tokyo, October 2014

We are Proud!



www.trikalinos.gr

GIFT BOXES

EST. 1858
— Trikalinos —
GREY MULLET
BOTTARGA



ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΔΡΑΣΗ



Διεθνής Ακαδημία Γαστρονομίας



Asian Travel Channel



Διεθνείς Διαγωνισμοί

Παρουσίαση στην Taiwan



義法奢華 餐酒會
Maserati Fashion Wine Dinner

SCRIMAGLIO
NEE & SON PASTRY

Menu du Maserati

Mise en Place: Trikalinos Bottarga
地中海岸北高字頭酒公司
Pain Français
法式法蘭西麵包
Sauce du jour
當日醬油
Liquor de Fine Grand Prunelle et Finition Joliffe de Manger
or Citron
鮮汁或細粉和酒與糖在糖地
Croustillant de Vialatte et Fines Ours Sauce Aux Cèpes
鮮脆法式細粉在牛肝醬或醬
Trombones de bœuf Gatin et Pomme de Terre Sauce
Vierge
鮮肉牛肝醬紅酒醬汁
Or
Fillet Daguette Tapenade Olfactive Notre et Chapeau
au Petit Jardinier de Légumes Croquants
香丁尼馬半甜
Assort de Mousse et Chocolat
法式馬卡龍

We are proudly serving:

2012.12.28 (Friday)
Time: 7:00PM
Fee: \$3888
小巴拿士酒樓
台北國泰大飯店(49樓)1樓
(也華商場二樓)或(也華商場二樓)
RSVP 電話: 250000



未成年請勿飲酒

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

EST. 1858
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA

- SIAL ΠΑΡΙΣΙ
- PIR ΜΟΣΧΑ
- TERRA MADRE & SALONE DEL GUSTO, ΙΤΑΛΙΑ
- FANCY FOOD, ΗΠΑ
- OMNIVORE FESTIVAL, DEAUVILLE ΓΑΛΛΙΑ
- FOOD EX TOKYO



Trikalinos Story Telling

EST. 1958
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA



food & beverage

delikatessenjäger michael vetter
www.gourmantis.de

Kaviar

Griechischer statt Altöl-Calamares

TRIKALINOS BOTTARGA AUS DER MESOLONGHI LAGUNE

Der Rogen des Kallos wird im Gasthof getrocknet.

Für Männer ist kein Boot ein Boot, das nicht auch als Jagdrevier für die Woche 24 Stunden täglich auf See. Das Sonnenlicht von unten auf die Netze. Es so viel. Michailos ist der Kapitän einer kleinen Gruppe von Fischerbooten in der Mesolonghi-Lagune am ionischen Meer in Griechenland. Wie auf einem Boot, wenn Boot das nicht heißt. Hier entsteht eines der besten Lebensmittel der Welt: das exquisite Stachel-Fisch-Akai für das Buch. Die "Fische Feste" - außergewöhnlich hat. Trikalinos Bottarga ist petiolierter Meereshering, eigentlich eine seltene Spezialität, aber im Gegensatz zu den salzigen kalifornischen Bottargas ist die Trikalinos Bottarga gar nicht ausgetrocknet. Eine Griechin kann man sagen, sie soll nicht gesaugt sein, von außergewöhnlichem Geschmack und eine angenehme Restfülle haben. Die griechische Küche besteht nicht nur aus Fisch, Souvlaki, Baklava und Pommes, sondern auch Joannis Malasounis, ein berühmter griechischer Koch, was das Außergewöhnliche daran ist und es schließlich Joannis Malasounis präsentiert, dem er seine kulinarischen Köche um eine bedeutende Komponente erweitern kann. Wenige Tage später sahe ich auf dem Athener Fischmarkt und fragte mich auf der Suche nach dem Trikalinos Bottarga. Die Auslagen der Händler sind reichhaltig mit frischem Fisch bestückt. Ich frage bei einigen Händlern nach Angurakia, der griechischen Bezeichnung für Bottarga,

32 FOOD & BEVERAGE

www.sicoris.it

OSCAR'S MAGAZIN

FOOD & BEVERAGE 31

[illegible][illegible]

O'SCARS
Das internationale Fachmagazin für Hospitality, Gastronomie, Tourismus & Event

Q-SERVICE AWARD
Immer noch
Gastronomie?

ZU GAST IM KNAST
Gewinnen kochen

HUNDERTE GASTRO & HOTEL JOBS

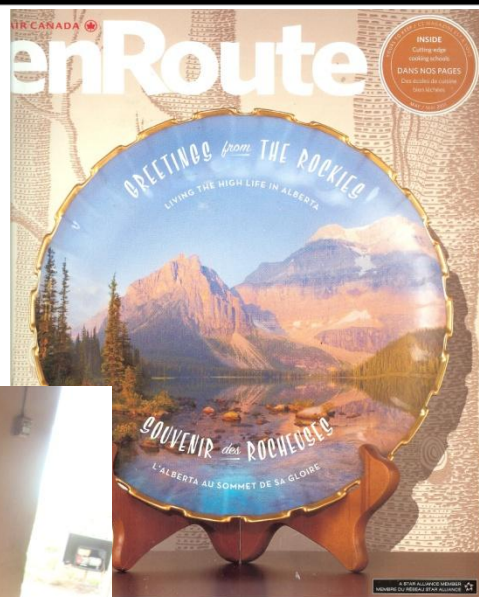
GUSTAV JANTSCHER

MISSION POSSIBLE

NOVEMBER 2011

ISSN 1611-7717

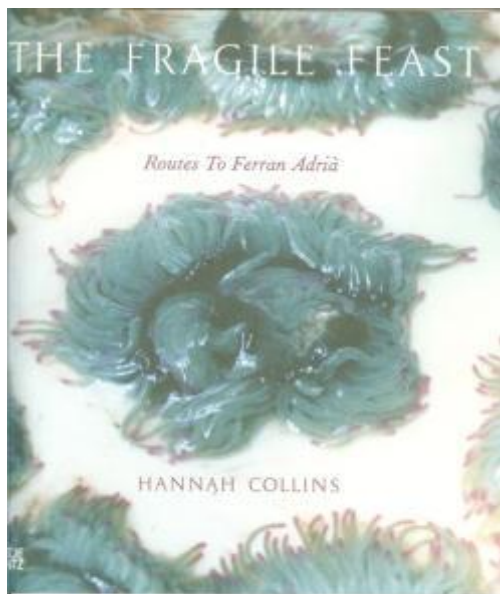
Alan Richman: No1 Γαστρονομικός Δημοσιογράφος



Δημοσιογράφος: Alan Richman
 Φωτογράφος: Corey Arnold

AIR CANADA: εξασέλιδη παρουσίαση

FRAGILE FEAST, Διαδρομές στον Ferran Adria



Ο κορυφαίος Chef **Ferran Adria**, επέλεξε το Trikalinos Αυγοτάραχο, ως ένα από τα 30 καλύτερα και πιο υγιεινά τρόφιμα του πλανήτη!

Στο βιβλίο **Fragile Feast**, παρουσιάζονται οι 30 επιλογές των διεθνών προϊόντων, όπου μόνο στην περίπτωση της χώρας μας, εκτός από το εμβληματικό τρόφιμο, παρουσιάζεται και το σύμβολο της Ελλάδας, **Η Ακρόπολη!**

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ



Αυγοτάραχο Trikalinos = Ελληνικό χαβιάρι

Ferran Adria: *«Το Trikalinos Αυγοτάραχο είναι η εναλλακτική πρόταση στο χαβιάρι.»*

Alan Richman: *«Trikalinos Αυγοτάραχο...Αυτό που θα μπορούσε να θεωρηθεί το καλύτερο χαβιάρι του Κόσμου!»*

SPIEGEL ONLINE Fotostrecke

Nachrichten > Fotostrecken > Bottarga aus Griechenland

Spezialität Avgotaraho: "Eine samtartige Explosion"

01.03.2016

[Zum Artikel](#)

< 2 / 10 >

[Alle Fotostrecken](#)



Trikalinos

Auf Griechisch heißt die Spezialität auch "Avgotaraho". Schon seit 150 Jahren wird sie von dem Familienunternehmen Trikalinos hergestellt.

[Zum Artikel](#)

< 2 / 10 >

[Alle Fotostrecken](#)



Σας ευχαριστούμε!

EST. 1856
— Trikalinos —
GREY MULLET
BOTTARGA

ΑΠΟ ΤΟ 1856

— Trikalinos —

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

Premium Quality Grey Mullet Bottarga