



Τασούλα

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΑΠΟ ΤΟ 1990

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ 2024

η ιστορία μας

Με έδρα την Κοζάνη και έμπνευση την τοπική παράδοση, δημιουργούμε πάνω από 30 χρόνια φρέσκα ζυμαρικά με γνώμονα τη γεύση και την υγιεινή διατροφή.

Με Μακεδονίτικες πρώτες ύλες, πολύ μεράκι και κόπο, το Εργαστήριο Παραδοσιακών Ζυμαρικών Τασούλα συστήνει στο ευρύ κοινό συνταγές με ιστορία, όπως τα παραδοσιακά **Κοζανίτικα Πέτουρα**, το μοναδικό τραχανά, τα ζυμαρικά με Κρόκο ή με Βασιλικό μανιτάρι, το Ποντιακό Εβρεστόν και πολλά άλλα.



ταξίδι στο χρόνο

Όταν η μάνα μας, Τασούλα, μαζί με τις γειτόνισσες, μαζεύονταν κάθε Ιούνιο στην αυλή, για να φτιάξουν τραχανά και πέτουρα, κανείς δεν φανταζόταν πως αυτή η τελετουργία θα γινόταν η βάση της οικογενειακής μας επιχείρησης.

Ξεκίνησε δειλά το 1990, με την πίστη του πατέρα μας πως θα μπορούσαμε να φτιάχνουμε πετούρα και τραχανά όλο το χρόνο.

Με τα χρόνια, προστέθηκαν και οι γεύσεις του Πόντου: εβρεστόν, μακαρίνα, φύλλα περέκ, σιρόν. Όλες αυτές οι παραδόσεις γέννησαν τα ζυμαρικά "Τασούλα", μια μάρκα ορόσημο στη Βόρεια Ελλάδα.

Σκοπός μας ήταν και παραμένει, να φτιάχνουμε παραδοσιακά προϊόντα με τις ίδιες συνταγές, τα ίδια υλικά, χωρίς συντηρητικά.

Η πορεία δεν ήταν εύκολη, όλα έπρεπε να μελετηθούν από την αρχή, με τη βοήθεια παλιών τεχνιτριών και ειδικών, φτάσαμε στο σήμερα σε μια απόλυτα σύγχρονη παραγωγική μονάδα.



οι αξίες μας

✓ Διατήρηση Αυθεντικότητας και Γεύσεων

Η διατήρηση των αυθεντικών γεύσεων και τεχνικών που έχουν περάσει από γενιά σε γενιά είναι στο επίκεντρο της δράσης μας.

✓ Παράδοση

Η αφοσίωση στην τοπική παράδοση υποδηλώνει παράλληλα τη δέσμευση μας στην ποιότητα.

✓ Μεράκι και αφοσίωση

Αγάπη και προσήλωση στην ποιότητα και γεύση των προϊόντων μας.

✓ Καινοτομία και εξέλιξη

Εξελίσσουμε την παρακαταθήκη παραδοσιακών συνταγών απαντώντας στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή.



το όραμά μας

Τιμώντας την παράδοση του τόπου μας, δημιουργούμε συνταγές που συνδέουν τις αξίες του παρελθόντος, με το παρόν και το μέλλον.

Με γνώμονα την απλότητα και την υγιεινή διατροφή, με σεβασμό προς τις ρίζες μας, φέρνουμε στο καθημερινό τραπέζι φρέσκα ζυμαρικά που κρύβουν μέσα τους οικειότητα, αγάπη και φροντίδα. Στόχος μας, να είμαστε ο σύνδεσμος ανάμεσα στη γιαγιά του χωριού και την αστική οικογένεια, κρατώντας πάντα ζωντανή την ελληνική παράδοση.



οι πρώτες ύλες στο εγίκεντρο

4 φυσικά συστατικά
που συλλέγουμε από τη περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας αποτελούν τη βάση των ζυμαρικών μας.



Η Μέθοδος μας - 5 + 1 σημεία υγιεινής

1. ΑΛΕΥΡΙ & ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

Προμηθευόμαστε το αλεύρι και το σιμιγδάλι από τοπικούς μύλους που συλλέγουν σιτηρά απο σιτοβολώνες της επαρχίας Βοιού Κοζάνης.

2. ΤΑ ΑΥΓΑ ΜΑΣ

Τα αυγά μας πάντα φρέσκα απο φάρμες της περιοχής των Καμβουνίων Όρων και απο το ορεινό χωριό Λιβαδερό.

3. ΤΟ ΓΑΛΑ ΜΑΣ

Χρησιμοποιούμε αγελαδινό γάλα απο τα Παρχάρια του Βέρμιου Όρους και κτηνοτρόφους που το παραδίδουν αυστηρά σε τοπικές βιομηχανίες γάλακτος.

4. ΚΡΟΚΟΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΙΜΕΙΑ ΓΗ

Όταν αναζητούμε κάτι μοναδικό, οι περιοχές της Ελιμείας γης και των χωριών του Βοίου μας προσφέρουν κρόκο και μανιτάρια (βωλίτες), εμπλουτίζοντας τις ζύμες μας με ξεχωριστό άρωμα και γεύση.

5. ΒΡΑΔΕΙΑ ΞΗΡΑΝΣΗ ΣΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Χρησιμοποιούμε ακόμα την ίδια μέθοδο βραδείας ξήρανσης για να διατηρήσουμε τις γεύσεις, τα αρώματα και το φυσικό χρώμα του σιμιγδαλιού, εξασφαλίζοντας έτσι ζυμαρικά υψηλής ποιότητας, φτιάχνοντας τα ζυμαρικά μας τους καλοκαιρινούς μήνες.

6. ΜΟΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΝΕΡΟ ΑΠΟ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

Χρησιμοποιούμε καθαρό, κρύο νερό από τα βουνά της περιοχής μας.



30 χρόνια σταθερής πορείας

1990 - 2010

Γεννιέται η ιδέα και τα πρώτα βήματα του εργαστηρίου παραδοσιακών ζυμαρικών “Τασούλα”. Λανσάρονται οι κατηγορίες ‘Παραδοσιακά’ και ‘Ποντιακές ζύμες’

2010 - 2020

- Το εργαστήριο εκσυγχρονίζεται. Σχεδιασμός και κατασκευή με προδιαγραφές HACCP, εναρμονισμένο με τις επιταγές εξοικονόμησης ενέργειας (φωτοβολταϊκά, λέβητες αερίου, συλλογή βρόχινου νερού, ανακύκλωση υλικών κ.τ.λ.)
- Εγκατάσταση νέας υπερσύγχρονης γραμμής παραγωγής φύλλου περεκ
- Ενίσχυση της προϊοντικής γκάμας, με νέα προϊόντα

2024

Εγκατάσταση νέας υπερσύγχρονης συνεχούς ροής μηχανής παραγωγής ζυμαρικών πλήρως αυτοματοποιημένης.



Οι εγκαταστάσεις μας

Το εργαστήριο παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων είναι εγκατεστημένο στην περιοχή Βατερού Ν. Κοζάνης με υπεσύγχρονο χώρο παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκευσης πρώτων υλών και συσκευασμένων προϊόντων. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή έχουν συντελεστεί με προδιαγραφές HACCP, ενώ το κτίριο είναι εναρμονισμένο με όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές εξοικονόμησης ενέργειας (φωτοβολταϊκά, λέβητες αερίου, συλλογή βρόχινου νερού, ανακύκλωση υλικών κ.τ.λ.)



Οι πιστοποιήσεις μας


Q-check

*Certificate of
Registration Number:*

40148

Initial Certification Date:

11/01/2023

Valid Until:

10/01/2026

The validity of this certificate
can be verified in the FSSC 22000
database of certified organizations
available on www.fssc22000.com.

Issued by:

Q-check P.C.
Inspection - Certification
9-17 Erithrou Stavrou str.
41221 Larissa,
Greece
Tel.: +302410 538835
Fax: +302410 538919
www.qcheck-cert.gr



CERTIFICATE

The Food Safety Management System of:

N. PANAGOULIAS & CO

at

37 Aristotelous Str., 50100 P.C., Kozani, Greece.

has been assessed and determined to comply with the requirements of

Food Safety System Certification 22000

FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (V.S.1).

This certificate is applicable for the scope of:

**Production of Traditional Pasta, Lasagna, Couscous and Other
Flour Products.**

Food Chain Subcategory: CIV.

Date of certification decision: **11/01/2023**

Issue date: **11/01/2023**

Authorised by:
Athanasia Kania
Certification Manager




Q-check

Αριθμός Πιστοποιητικού

14127

Ημερομηνία Αρχικής Πιστοποίησης

20/6/2024

*Ημερομηνία Έναρξης Τρέχοντος
Κύκλου Πιστοποίησης*

20/6/2024

Ημερομηνία Λήξης Πιστοποιητικού

19/6/2025

*Η αυθεντικότητα του παρόντος
Πιστοποιητικού επαληθεύεται μέσω
της ιστοσελίδας www.iafcertsearch.org*

*Ο Κύκλος Πιστοποίησης είναι τριετής,
με την υποχρέωση διενέργειας ετήσιων
επιτηρήσεων*

Q-check
Ερυθρού Σταυρού 9-17
41221 Λάρισα
www.qcheck-cert.gr



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Το παρόν πιστοποιητικό απονέμεται στον Οργανισμό:

N. ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.

"ΤΑΣΟΥΛΑ"

Υποκ/μα: Βατερό Κοζάνης, Τ.Κ. 50100, Κοζάνη.

*Που έχει αναπτύξει και εφαρμόζει Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα
με τις απαιτήσεις του προτύπου:*

ISO 14001:2015

στο πεδίο εφαρμογής:

**Παραγωγή Παραδοσιακών Ζυμαρικών, Λαζανιών,
Κουσκούς και άλλων Αλευρωδών Προϊόντων.**

E.A Code: 3

Το πιστοποιητικό απονέμεται από τον Οργανισμό Πιστοποίησης:

Q-check

*Για τον Φορέα
Πιστοποίησης:*



Ημερομηνία Έκδοσης: **20/6/2024**

*Διάρκεια πιστοποίησης 3 έτη.
Αναμενόμενη Ημερομηνία Επαναπιστοποίησης: 20/6/2027*



Η γκάμα των προϊόντων μας

Ι. ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Κοζάνη



Πέτουρα Κοζάνης

< ρίζες από το αρχαιοελληνικό ρήμα «πετάννυμι», που σημαίνει «εκτείνω, ανοίγω, απλώνω».

«Πέτηλον», έλεγαν το ανοιχτό φύλλο ζύμης, «Πέτουσιν», έλεγαν την εργασία των αρτοποιών και πέτουρο κατάληξε να λέγεται το εκλεκτό αυτό ζυμαρικό της Μακεδονίας

Τα πέτουρα συνδέονται κυρίως με τους Έλληνες της Ανατολής. Μοιάζουν με τις χυλοπίτες, αλλά είναι πλατύτερα.

Συστατικά: Σιμιγδάλι, Αλεύρι, Αυγά, Νερό, Αλάτι



Τραχανάς Κοζάνης



- Ξινός
- Γλυκός
- Νηστίσιμος

500γρ.

Κους Κους



500γρ.

Χυλοπίτες Κοζάνης



500γρ.

Χυλοπιτάκι Κοζάνης



500γρ.

Η γκάμα των προϊόντων μας

Ι. ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Πόντος



Ποντιακό Εβρεστόν*



500γρ.

Ποντιακή Μακαρίνα



500γρ.

Γούλα Χλου



500γρ.

**Παραδοσιακό ποντιακό ζυμαρικό, το οποίο συνήθιζαν να φτιάχνουν και να καταναλώνουν, κυρίως του χειμερινούς μήνες.*

Φύλλα Περεκ

Παραδοσιακά, ζύμωνονταν μόνο με αλεύρι και νερό και ψήνονταν πάνω στο σατζ, ένα μεταλλικό σκεύος, το οποίο τοποθετούνταν απ' ευθείας πάνω σε φωτιά. Τα φύλλα ψήνονταν ένα - ένα, κι έτσι αφυδατωμένα διατηρούνταν για πολύ καιρό στο κελάρι του σπιτιού.



Ολόκληρα Φύλλα Περέκ



Σιρόν

Προψημένο ζυμαρικό, που πρώτα ανοίγεται σε πολύ λεπτό στρογγυλό φύλλο και στη συνέχεια κόβεται σε λωρίδες, οι οποίες τυλίγονται σε ρολό και κόβονται, δίνοντας μικρά κυλινδρικά κομμάτια που ξηραίνονται σε ξυλόφουρνο.



Η ψυχή των γροϊόντων μας

II. ΤΑ ΕΚΛΕΚΤΑ

με πρώτες ύλες από την υγιήδα του Αγιάνμοτα



γενεταίοι συνδυασμοί με ευεργετικές πρώτες ύλες





Λαζάνια του κήπου

Πέτουρα του κήπου

Χορτόσουπα και μανιταροπίλαφο

με παντζάρι, σπανάκι, καρότο



500γρ.



500γρ.



500γρ.

Πέτουρα με κρόκο



500γρ.

Πέτουρα με μανιτάρι



500γρ.

Πέτουρα με κρόκο και μανιτάρι



500γρ.

Η γκάμα των προϊόντων μας

III. ΤΑ ΚΛΑΣΙΚΑ



Κοφτό μακαρονάκι



Βίδες



Κριθαράκι



Εναλλακτική premium συσκευασία της γκάμας προϊόντων





Σας ευχαριστούμε.