

Θεμελιώδης
ασπίδα προστασίας
του οργανισμού μας
το απόλυτο υγιεινό
θρεπτικό φαγητό.

TOTAL HYGIENE FINE GASTRONOMY SYSTEM

Από την ARIA Fine Catering σε όλες τις παραγωγικές
της διαδικασίες. Σελ 2

ΠΡΟΣΕΧΟΥΜΕ
ΠΟΛΥ ΤΙ ΤΡΩΜΕ.
ΑΠΟ ΠΟΥ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ
Η ΤΡΟΦΗ ΜΑΣ.

ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΑΠΟ 101% ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΠΗΓΗ



**FORTIFIED
FINE FOOD
FORMULA**

Μελετήθηκε και σχεδιάστηκε
ειδικά για περιόδους υψηλής απαίτησης
ενίσχυσης του ανοσοποιητικού συστήματος
και ενδυνάμωσης του οργανισμού.
Σελ. 4

**ORDER NOW
ΠΑΡΑΓΓΕΙΛΕ ΤΩΡΑ**

☎ 210 9656 388

☎ 6944 321 939

✉ sales@aria.gr

TOTAL HYGIENE FOOD DELIVERY ΣΕ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ, ΣΠΙΤΙΑ, ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ



Η ARIA Fine Catering εφαρμόζει καθημερινά
στην πιο σύγχρονη παραγωγική μονάδα του
κλάδου στην Ελλάδα όλες τις απαιτούμενες αυστηρές
επιστημονικές διαδικασίες επιλογής & εξειδικευμένης
διαχείρισης πρώτων υλών, παραγωγής, μεταφοράς
και παράδοσης (delivery) των προϊόντων & εδεσμάτων της.

Η μεγαλύτερη
παραγωγική
μονάδα του κλάδου
στην Ελλάδα

**Αναμφίβολα
βιώνουμε μία λίαν
υψηλού κινδύνου
χρονική περίοδο**

Η επιστήμη
της υγιεινής τροφίμων
είναι η καθημερινή μας
ρουτίνα

ΜΕ ΠΙΣΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙ ΙΔΙΩΤΕΣ ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΙΤΙΣΗ ΚΑΙ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ



TOTAL HYGIENE FINE GASTRONOMY SYSTEM

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ (DELIVERY)

Εντεταλμένοι Επιστημονικοί Παραγωγικοί Συντελεστές εγκατάστασης, ελέγχου & εξέλιξης



Διεθνές Πρότυπο HACCP



Σύγχρονα Πρότυπα ISO



Ομάδα Εξειδικευμένων Σεφ



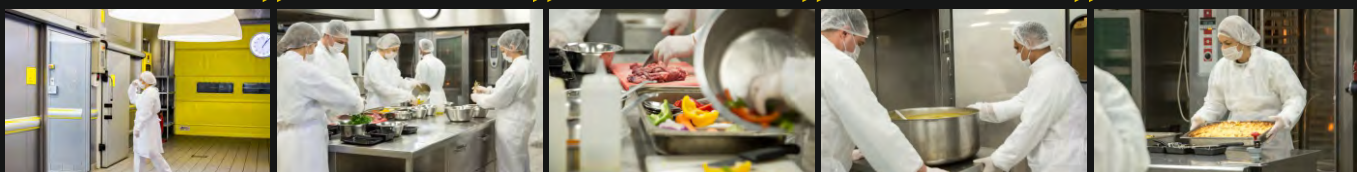
Επιλεγμένοι Επιστήμονες Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφολογίας



Ειδικό Ιατροί



Υγιεινό και θρεπτικό φαγητό με αυστηρούς κανόνες ασφαλείας, παρασκευής και παράδοσης



Η ARIA Fine Catering έχει εγκαταστήσει και εξελίξει αδιάκοπα όλες τις παγκόσμιες αυστηρές διαδικασίες διαχείρισης και πιστοποίησης ασφαλείας τροφίμων σε όλα τα στάδια επιλογής & παραλαβής αγρών πρώτων υλών, παραγωγής, μεταφοράς και παράδοσης προϊόντων, εδεσμάτων, ποτών & ροφημάτων.



Για την απόλυτη εφαρμογή του Total Hygiene Fine Gastronomy System προετοιμάζονται καθημερινά, μέχρι σήμερα, μόνο ζεστά εδέσματα σε 3 επιλογές. Μία με χρήση κρέατος, πουλερικού ή ψαριού, μία χορτοφαγική/νησιότητα και μία  Fortified Fine Food Formula.



48 επιλεγμένα φυσικά συστατικά ενδυνάμωσης

Αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια, κάσιους, καρύδα, κουκουνάρι, αποξηραμένα σύκα, χουρμάδες, δαμάσκηνα, σταφίδες, κινόα, τσία, φαγόπυρο, ιπποφάες, αλόη, ρόδι, batόμουρο, γκότζι μπέρι, κράνμπερι, σιπαρόχορτο, λιναρόσπορος κ.α.

Η λίστα εμπλουτίζεται συνεχώς βάσει μιας αένας διαδικασίας έρευνας & σχεδιασμού του τομέα R&D της ARIA Fine Catering.



FORTIFIED FINE FOOD FORMULA

ΦΥΣΙΚΕΣ ΥΠΕΡΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΟΥ ΑΝΟΣΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ & ΕΝΔΥΝΑΜΩΣΗΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

Φρεσκομαγειρεμένα εδέσματα βάσει του Total Hygiene Fine Gastronomy System που εφαρμόζει πιστά η ARIA Fine Catering σε όλες τις παραγωγικές της διαδικασίες, εμπλουτισμένα με βραστά φρέσκα λαχανικά & επιλεγμένα ενδυναμωτικά συστατικά, κατάλληλα ως προς την υψηλή γαστρονομική τους συμβολή, και ως απόλυτα στοιχεία ολιστικής ενίσχυσης των λειτουργιών και των συστημάτων του οργανισμού.



Η Fortified Fine Food Formula επεκτείνει την έρευνά της

Τους τελευταίους μήνες ο τομέας R&D της ARIA Fine Catering εμπλουτίζει τη Fortified Fine Food Formula με την προσθήκη νέων φυσικών υπερσυνταγών ενίσχυσης του ανοσοποιητικού συστήματος & ενδυνάμωσης του οργανισμού. Ειδικά φυσικά cocktails φρούτων & λαχανικών, ενισχυμένα smoothies, ροφήματα από ευεργετικά βότανα και νέα υπερ-προϊόντα σχεδιάζονται την περίοδο αυτή & θα συμπεριληφθούν άμεσα στην παραγωγική διαδικασία.

ORDER NOW

your own Fortified Fine Food Formula
ΠΑΡΑΓΓΕΙΛΕ ΤΩΡΑ
τη δική σου Fortified Fine Food Formula
Σελ. 4



Παραλαβή Fortified Fine Food Formula στη δουλειά και το σπίτι με παραγγελία 2 ημέρες πριν



FORTIFIED FINE FOOD FORMULA

ΦΥΣΙΚΕΣ ΥΠΕΡΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΟΥ ΑΝΟΣΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ & ΕΝΔΥΝΑΜΩΣΗΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

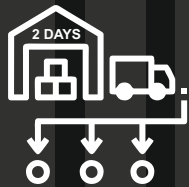
www.aria.gr
ARIA Fine Catering
TOTAL HYGIENE FINE GASTRONOMY SYSTEM

ΠΑΡΑΛΑΒΗ (TAKE AWAY): ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΟΡΑΪΟΥ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ 1, ΚΟΡΑΪ

 ISO 9001  ISO 14001  ISO 22000  OHSAS

☎ 210 9656 388 📞 6944 321 939

✉ sales@aria.gr



ΚΑΘΕ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΝΗΜΕΡΩΝΕΙ ΤΟΝ ΥΠΕΥΘΥΝΟ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΓΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ

Ελάχιστη
παραγγελία:
10 μερίδες
ανά ημέρα
ανά εταιρεία



TOTAL HYGIENE FINE GASTRONOMY SYSTEM

Επιστημονικές διαδικασίες επιλογής & εξειδικευμένης διαχείρισης πρώτων υλών, παραγωγής, μεταφοράς και παράδοσης (delivery)



Καθημερινά προετοιμάζουμε μόνο ζεστά
εδόσματα σε 3 επιλογές με ελάχιστη παραγγελία
10 μερίδες ανά ημέρα ανά εταιρεία.

Μία με χρήση κρέατος, πουλερικού ή ψαριού,
μία χορτοφαγική/βγανιστική και μία
Fortified Fine Food Formula.



Λαμβάνουμε την παραγγελία σας 2 ημέρες
ναυρίτερα της επιθυμητής παραλαβής.

Ορίζεται από την εταιρεία ένας Υπεύθυνος
Διαχείρισης Παραγγελιών για το προσωπικό.
Ο ΥΔΠ συγκεντρώνει όλες τις παραγγελίες της
εταιρείας και τις παραδίδει τηλεφωνικά ή με e-mail
προς την ARIA Fine Catering 2 ημέρες πριν την
ημέρα της επιθυμητής παραλαβής.



Παραδίδουμε την παραγγελία σας έξω
από την είσοδο της εταιρείας σας.

Κατά την παραλαβή της παραγγελίας πρέπει
οπωδήποτε να είναι παρών ο Υπεύθυνος
Διαχείρισης των Παραγγελιών της εταιρείας
για τον έλεγχο της πιστότητας αυτής και
για την πραγματοποίηση της εξόφλησης.



Η τήρηση των οδηγιών αναθέρμανσης
είναι πολύ σημαντική.

Η αναθέρμανση των εδεσμάτων γίνεται
σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο
ή σε φούρνο μικροκυμάτων, στις θερμοκρασίες
που αναγράφονται επάνω σε κάθε συσκευασία.



Αυτά είναι τα στοιχεία της παραγγελίας σας

Επωνυμία Εταιρείας
Διεύθυνση Εταιρείας
Ονοματεπώνυμο ΥΔΠ
Τηλέφωνο - mail
Αριθμός μεριδίων ανά είδος
Ημερομηνία παραλαβής

ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΑΠΟΛΥΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΤΟΥ TOTAL HYGIENE FINE GASTRONOMY SYSTEM

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΗΝΑ ΑΠΟ 23/03-17/04 2020

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
1η εβδομάδα (23/03 - 27/03)	Μοσχάρι με πατάτες στο φούρνο 5,00€ Vegetarian μπουσάκι με μανιτάρια, μελιτζάνα, πατάτα 4,00€ Μινεστρόνε φούρνου με κινόα και λουκάνικο χωριάτικο 4,50€	Μοσχάρι με πατάτες 5,00€ Φασολάκια λαδερά 3,80€	Κοτόπουλο φιλέτο churrasco με ρύζι λαχανικών 4,30€ Σουπιές με σπανάκι 4,30€ Φακές στο φούρνο με κέλι, καλαμπόκι, μρωδικά και παστό κρέας 4,80€	Παστίσιο με μοσχάρι και κινόα 4,30€ Χταπόδι με κοφτό μακαρόνι 4,30€ Φασολάκια με φυσιτικά αιγίνης, κρόνιμερι & ζεστή βινεγκρέτ 4,30€	Σουτζουκάκια Σμυρνέικα με Αρτζέμ πιλάφι 4,80€ Γίγαντες φούρνου 3,80€ Μοσχάρι Ραγού με μελιτζάνες & καρύδια 5,00€
2η εβδομάδα (30/03 - 03/04)	Κοτόπουλο κακκινιστό με χυλοπίτες 4,30€ Λαχανόρυζο 3,80€ Ντομάτες γεμιστές με άγριο ρύζι, κινόα, αμύγδαλα, κουκουνάρι & σταφίδες 4,50€	Μπιφτέκι γαλοπούλας με πατάτες φούρνου 4,30€ Αγκινάρες α λα πολίτα 3,80€ Κοτόπουλο με πολυχρωμες πιπεριές, τζίντζερ, καρύδια και γάλα καρύδας 4,80€	Μουσακάς Οριεντάλ με κινόα, μελιτζάνες, πατάτες, κολοκύθια 4,30€ Αρακάς λαδερός με πατάτες & καρότα 3,80€ Πέννες ολικής με μπρόκολο, σολαμό, σβόκάντο και αμύγδαλα 5,00€	Χοιρινό churrasco με πατάτες φούρνου 4,80€ Μελιτζάνες Ιμάι 3,80€ Κοτόπουλο φούρνου με χουρμάδες, κίσιους και τσίτα 4,80€	Μοσχάρι λεμονάτο με άγριο ρύζι 5,00€ Ρεβιθάδα Σίφνου 3,80€ Γιουβαρλάκια κακκινιστά με κινόα, πλιγούρι & λινάρσπορο 4,50€

Ασβέστιο+βιταμίνες+ακόρεστα λιπαρά+μαγνήσιο+κάλιο+πρωτεΐνες+φώσφορος+σίδηρος+αντιοξειδωτικά+φυτικές ίνες

☎ 210 9656 388

📞 6944 321 939

✉ sales@aria.gr

3η εβδομάδα (06/04 - 10/04)	Λαχανοτομάδες 4,30€ Καλαμύρι κρασάτο με ρύζι basmati 4,30€ Μινεστρόνε φούρνου με κινόα και λουκάνικο χωριάτικο 4,50€	Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες φούρνου 5,00€ Μπριάμ 3,80€ Φακές στο φούρνο με κέλι, καλαμπόκι, μρωδικά και παστό κρέας 4,80€	Χοιρινό στο φούρνο με πατάτες 4,30€ Σπανακόριζο 3,80€ Παστίσιο με κινόα, μπεισαμλ από γάλα καρύδας, κίσιους & άνηθ λινάρσπορου 4,80€	Μοσχάρι με πατάτες φούρνου 5,00€ Paella με θαλασσινά 4,50€ Φασολάκια με φυσιτικά αιγίνης, κρόνιμερι & ζεστή βινεγκρέτ 4,30€	Κοτόπουλο του κυνηγού με μανιτάρια 4,30€ Ντοματοπιπεριές γεμιστές 3,80€ Κοτόπουλο φούρνου με χουρμάδες, κίσιους και τσίτα 4,80€
4η εβδομάδα (13/04 - 17/04)	Κοτόπουλο supreme με ρύζι 4,30€ Μπακαλάρος πλακί στο φούρνο με πατάτες 5,00€ Ντομάτες γεμιστές με άγριο ρύζι, κινόα, αμύγδαλα, κουκουνάρι & σταφίδες 4,50€	Μοσχάρι με πατάτες φούρνου 5,00€ Μυδοπιλάφο 4,30€ Κοτόπουλο με πολυχρωμες πιπεριές, τζίντζερ, καρύδια και γάλα καρύδας 4,80€	Κοτόπουλο churrasco με άγριο ρύζι 4,80€ Φακές σούπα 3,80€ Πέννες ολικής με μπρόκολο, σολαμό, σβόκάντο και αμύγδαλα 5,00€	Παπουτσάκια μελιτζάνες 4,30€ Μαυρομάτικα κακκινιστά με σπανάκι 3,80€ Μοσχάρι Ραγού με μελιτζάνες & καρύδια 5,00€	Αρνάκι γιουβέτι με κριθαρότο 5,00€ Άγριο ρύζι με μανιτάρια του δάσους 3,80€ Γιουβαρλάκια κακκινιστά με κινόα, πλιγούρι & λινάρσπορο 4,50€



Συνδυαστικά
περιόδου

Φέτα Πελοποννήσου
ΠΟΠ (μερίδα) 0,90€
Δύο αυγά βραστά
full protein 2,00€

Κάθε μερίδα φαγητού
συνδυάζεται από ψωμί



Power your day 1,00€/FM

FORMULA MIX 1: Λινάρσπορος, κανέλα, τζίντζερ, σπανάκι, δαμάσκηνο, αμύγδαλο
FORMULA MIX 2: Φυσιτικά αιγίνης, σταφίδα, κουκουνάρι, μούρα, πλιγούρι, βερύκαλα
FORMULA MIX 3: Γύρη, γκοτζή μπερί, κίσιους, χουρμάδες, αλά, καρύδα
FORMULA MIX 4: Τζίντζερ, σέλι, καρύδια, φουντούκια, κολοκυθόσπορος, βατόμουρο
FORMULA MIX 5: Ινδοφές, κρόνιμερι, μαστίχα χίου, μπανάνα, χουρμάδες, μάκα



4

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 13%

