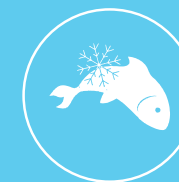
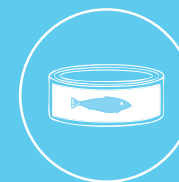


ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
PRODUCED IN GREECE





ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟ ΨΑΡΙ  
ALL ABOUT SEAFOOD



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

---

### **Απορροφούμε το 40% της ετήσιας Ελληνικής αλιείας σε σαρδέλα και γαύρο**

---

Μεγαλώσαμε δίπλα στο Αιγαίο και αγαπήσαμε τις γεύσεις που μας προσφέρει απλόχερα η ελληνική φύση. Τα ιχθυρά μας αλιεύονται κυρίως στα νερά του Βορείου Αιγαίου. Οι συνθήκες και η μοναδικότητα του φυσικού περιβάλλοντος διαβίωσης και διατροφής τους αιτιολογούν την ποιοτική υπεροχή τους, η οποία συνίσταται στην ανοικτόχρωμη, αφράτη και γευστική τους σάρκα. Το καλό ψάρι αποτελεί για εμάς βασική αρχή. Η σωστή φύλαξη και προετοιμασία του είναι τέχνη που απαιτεί αφοσίωση, γνώση και μεράκι. Αυτή την "τέχνη του καλού ψαριού" θελήσαμε να κάνουμε γνωστή σε όλο τον κόσμο.

## REAL GREEK SEAFOOD

---

### **We absorb 40% of the annual Greek fishing industry's catch of sardines and anchovies**

---

We grew up on the shores of the Aegean Sea and we fell in love with the flavors Greek nature has to offer in abundance. Our basic principle is to serve quality seafood. Our fish are caught mainly in the waters of Northern Aegean. The unique conditions of this natural habitat and its diet are the reasons behind its superior quality, its light, tender and flavorful flesh. Properly preserving and preparing fish is an art that requires dedication, knowledge and passion. This quality fish is what we want to share with the world.





ΡΟΜΠΟΤΙΚΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ  
ΜΟΝΑΔΙΚΗ  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

ROBOTIC  
PRODUCTION

A UNIQUE  
WORLD CLASS  
INNOVATION



## ΜΕΓΑΛΗ, ΣΥΓΧΡΟΝΗ, ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Η μακρόχρονη ιστορία μας χαρακτηρίζεται από μια σειρά επενδύσεων σε επίπεδο υποδομής και τεχνολογικού εξοπλισμού. Η πρώτη ρομποτική γραμμή παραγωγής σαρδέλας, η μηχανοποιημένη γραμμή παραγωγής τονοσαλάτας, καλαμαριών και χταποδιών μεπολυζυγιστικό μηχάνημα και η μεγάλη ευελιξία στην πακετοποίηση των τελικών προϊόντων, συνιστούν μερικά μόνο από τα παραδείγματα που αποδεικνύουν έμπρακτα τη δέσμευσή μας στην εξέλιξη και την αποτελεσματικότητα.

---

**ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ: 80 ΤΟΝΟΙ ΨΑΡΙΩΝ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ**

---

## A LARGE, MODERN, GREEK INDUSTRY

Our long history is marked by several investments in infrastructure and technological equipment. The first robotized line for sardine production, the mechanized production line for tuna salad, squid and octopus with a multihead weigher, as well as the great flexibility in packing the end products, are just a few examples that demonstrate our commitment to progress and efficiency.

---

**PRODUCTION CAPACITY: 80 TONS OF FISH PER DAY**

---





## ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

**ΑΣΦΑΛΕΙΑ, ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ**

Γυρίζουμε τις θάλασσες αναζητώντας ψάρια φρέσκα και θρεπτικά. Τα επιλέγουμε με προσοχή, τα μεταφέρουμε με ασφάλεια και εφαρμόζουμε ελέγχους επεξεργασίας, συντήρησης και διακίνησης, που ορίζουν τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα.

## INTEGRATED QUALITY CONTROL PROGRAM

**SAFETY, HIGH QUALITY AND TASTE IN EVERY SINGLE PRODUCT**

We roam the seas in search of fresh and nutritious seafood. According to the strictest international quality standards, we select it carefully, transport it safely and apply all the necessary controls regarding food processing, preservation and handling of end products.







## ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Εξειδικευόμαστε στο ψάρι και στόχος μας είναι να προσθέτουμε πάντα κάτι νέο στις υπάρχουσες προτάσεις προϊόντων ψαριού της αγοράς. Το έμπειρο και σωστά εξειδικευμένο προσωπικό μας, με την υποστήριξη της σύγχρονης υποδομής μας, εργάζεται συστηματικά προς αυτή την κατεύθυνση και πετυχαίνει μεγάλες προϊόντικές καινοτομίες.

---

ΑΠΟ ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ '70ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ **TRATA** ΚΑΙ **FLOKOS**  
ΕΙΝΑΙ ΠΡΩΤΑ ΣΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

---

## INNOVATIVE SUGGESTIONS

We specialize in fish and always endeavor to have something new to offer, by expanding existing seafood suggestions. Our experienced and qualified staff, supported by a modern infrastructure, work tirelessly towards this goal and achieve impressive product innovations.

---

SINCE THE '70s, **TRATA** AND **FLOKOS** PRODUCTS HAVE BEEN  
A TOP CHOICE OF GREEK CONSUMERS

---





### ΔΙΕΘΝΗΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ

Η πολύχρονη εμπειρία, τα διεθνή πιστοποιητικά ποιότητας και η μεγάλη παραγωγική δυναμικότητά μας, επιτρέπουν τη συνεχή ανάπτυξη της **KONVA** στο εξωτερικό. Τα προϊόντα **TRATA** και **FLOKOS** εξάγονται εδώ και δεκαετίες σε περισσότερες από 20 χώρες, ενώ σημαντική είναι η ανάπτυξη συνεργασιών για παραγωγή προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας.

### GLOBAL PRESENCE

Our years of experience, international quality certifications and large production capacity contribute to **KONVA's** dynamic growth abroad. **TRATA** and **FLOKOS** products have been exported over the decades to more than 20 countries, while partnerships have been established for the development of private labeled products.





## ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ

Ο σεβασμός στον άνθρωπο, η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος και η στήριξη της οικονομικής και κοινωνικής σταθερότητας της ελληνικής περιφέρειας, αποτελούν τους βασικούς πυλώνες της κοινωνικής μας δράσης. Διοίκηση και εργαζόμενοι, θεωρούμε κρέος μας την ανταποδοτικότητα και φροντίζουμε για τη βιωσιμότητα του φυσικού οικοσυστήματος, συμβάλλοντας σε μεθόδους που διαφυλάσσουν πως η αλιεία δε βλάπτει, ούτε καταστρέφει το περιβάλλον.

## SOCIAL RESPONSIBILITY

Respecting humanity, protecting the natural environment and supporting the economic and social stability of Greece, constitute the main pillars of our social action. Management and employees alike, consider it our duty to give back to the community; we care for the sustainability of the natural ecosystem, employing fishing methods which guarantee that the environment is not harmed in any way.





## ΚΟΝΤΑ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΚΟΙΝΟΥ

Τα τελευταία χρόνια τα ψάρια κερδίζουν ολοένα και περισσότερο την προτίμηση του κόσμου, για μια θρεπτική και ισορροπημένη διατροφή. Στην **KONVA** αναγνωρίζουμε αυτήν την ανάγκη και φροντίζουμε να κάνουμε τα ψάρια προσιτά σε όλους, προσφέροντας μια πλούσια γκάμα προτάσεων, σε γεύσεις και χρήσεις.

---

ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΕΥΚΟΛΙΑΜΙΑΣ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗΣ  
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΜΕ ΨΑΡΙΑ

---

## TENDING TO CONSUMER NEEDS

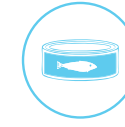
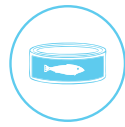
In recent years, seafood has gained the preference of consumers concerning a nutritious and balanced diet. At **KONVA**, we acknowledge this need and make sure that quality seafood is accessible to everyone, offering a wide range of products, as far as taste, preference and use are concerned.

---

OFFERING A CONVENIENT, BALANCED SEAFOOD DIET

---





ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ | NO PRESERVATIVES  
ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ | GLUTEN FREE



Τόνος | Tuna



Τονοσαλάτα | Tuna salad



Σαρδέλα | Sardine



Γαύρος | Anchovy



Χταπόδι | Octopus



Μοσκοχτάποδο | Musky octopus



Καλαμάρι | Squid



Ρέγγα | Herring



Σκουμπρί | Mackerel



*Καθίπτονμε από τις πιο απλές μέχρι  
τις πιο εξειδικευμένες γενούκες  
προτιμήσεις σε ψάρι*

*We care to all your seafood preferences  
from the most simple to  
the most specific*





Σαρδέλα | Sardine



Γαύρος | Anchovy



Καλαμάρι | Squid



Τόνος | Tuna





ΨΑΡΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ  
CHILLED SEAFOOD



Γαύρος | Anchovy



Ρέγγα | Herring



Σκουμπρί | Mackerel



Χιαπόδι | Octopus





**KONVA A.E.B.E**

***Κεντρικά γραφεία:***

ΒΙ.ΠΕ. Σταυροχωρίου Κιλκίς, ΤΚ 61100

**T:** 23410 71788

**F:** 23410 71996

***Υποκατάστημα:***

Ανδ. Συγγρού 48 & Πεντέλης, Μαρούσι, ΤΚ 15126

**T:** 210 6143840

**F:** 210 6143849

**KONVA S.A.**

***Headquarters:***

Stavrochori Industrial Area

PO BOX: 36, 61100 Kilkis, Greece

**T:** +30 23410 71788

**F:** +30 23410 71996

***Branch:***

48 Andrea Sygrou & Pentelis

15126 Marousi, Athens, Greece

**T:** +30 210 6143840

**F:** +30 210 6143849

[www.konva.gr](http://www.konva.gr)  
e-mail: [info@konva.gr](mailto:info@konva.gr)