



ΤΡΑΤΑ



ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟ ΨΑΡΙ

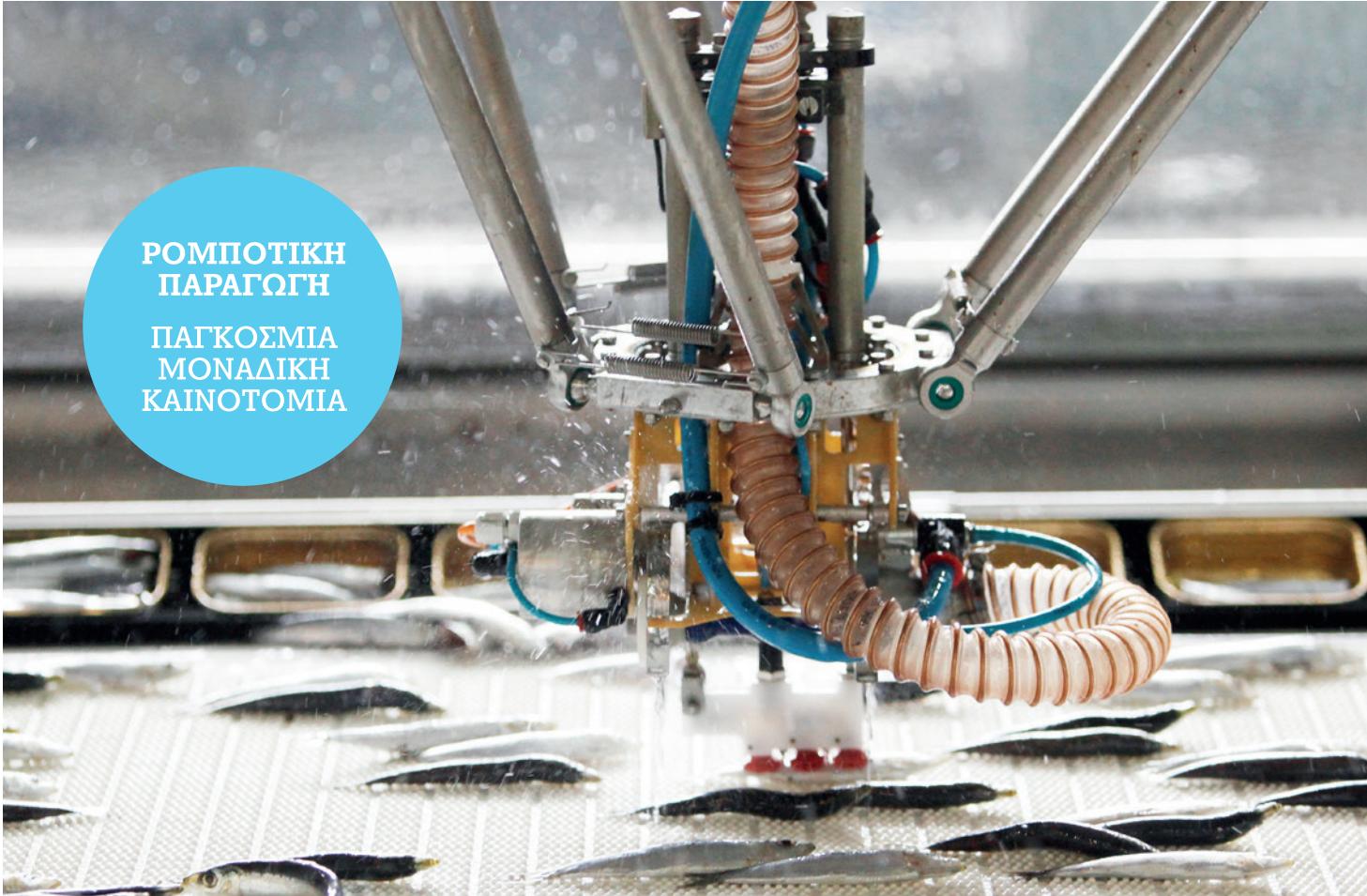
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

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. Είναι την "τέχνη του καλού ψαριού" θέλουμε να κάνουμε γνωστή σε όλο τον κόσμο.

ΑΠΟΡΡΟΦΟΥΜΕ ΤΟ 40% ΤΗΣ ΕΤΗΣΙΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΙΕΙΑΣ
ΣΕ ΣΑΡΔΕΛΑ ΚΑΙ ΓΑΥΡΟ

KONBA

ΡΟΜΠΟΤΙΚΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ
ΜΟΝΑΔΙΚΗ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



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 μπχανοποιημένη γραμμή παραγωγής τονοσαλάτας, καλαμαριών και χταποδιών με πολυζυγιστικό 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



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

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.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ, ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ



KONTA STIS ANAGKES TOY KOINOU

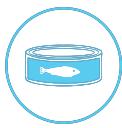
Τα τελευταία χρόνια τα ψάρια κερδίζουν ολοένα και περισσότερο την προτίμηση του κόσμου, για μια θρεπτική και ισορροπημένη διατροφή. Στην KONBA αναγνωρίζουμε αυτήν την ανάγκη και φροντίζουμε να κάνουμε τα ψάρια προσιτά σε όλους, προσφέροντας μια πλούσια γκάμα προτάσεων, σε γεύσεις και χρήσεις,

ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΕΥΚΟΛΙΑ ΜΙΑΣ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΜΕ ΨΑΡΙΑ

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 χρέος 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.





ΨΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑΣ



Σαρδέλα | Γαύρος | Τόνος | Τονοσαλάτα
Χταπόδι | Μοσχοκτάποδο | Καλαμάρι | Σκουμπρί | Ρέγγα



ΨΑΡΙΑ ΦΑΚΕΛΑΚΙ



Τόνος | Σολομός



ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



Σαρδέλα | Γαύρος | Καλαμάρι | Τόνος



ΨΑΡΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ



Γαύρος | Ρέγγα | Χταπόδι | Σκουμπρί

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 προϊοντικές καινοτομίες.

Τα προϊόντα μας εδάφιζαν εδώ και δεκαετίες σε περισσότερες από 20 χώρες, ενώ σημαντική είναι η ανάπτυξη συνεργασιών για παραγωγή προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας.



KONBA A.E., ΒΙ.ΠΕ. Σταυροχωρίου | 61100 Κιλκίς
T: 23410 71788 | e-mail: info@konva.gr

www.konva.gr