



*T*erra Fyllida δραστηριοποιείται στον τομέα των τροφίμων και διαθέτει μια γκάμα καινοτόμων προϊόντων με gourmet χαρακτήρα.

Βρισκόμαστε στην Νέα Ζίχνη στην καρδιά του κάμπου των Σερρών, ανάμεσα στο Μενοίκιο και το Παγγαίο όρος, σε απόσταση μόλις 26 χλμ από την πόλη των Σερρών.

Ως λάτρεις τωνμανιταριών δημιουργήσαμε μια σειρά εκλεκτών προϊόντων αναδεικνύοντας την υψηλή διατροφική τους αξία.

Η φιλοσοφία μας είναι η χρήση αγνών φρέσκων υλικών, η σωστή διαχείριση τους από έμπειρο εξειδικευμένο προσωπικό και οι αυστηροί κανόνες υγιεινής, εξασφαλίζοντας έτσι την εξαιρετική ποιότητα των προϊόντων μας.

*T*erra Fyllida is active in the food sector and offers a range of innovative gourmet character products.

We are located in Nea Zichni in the heart of Serres plain, between Menikio and Pangeon mountains, just 26 km from the city of Serres.

As mushroom lovers we have created a variety of fine quality products in order to promote the high nutritional value of mushrooms.

Our philosophy focuses on the proper management of pure fresh ingredients handled by experienced professional staff with the strictest hygiene rules that ensure the excellent quality of our products.

CHUTNEY

Το Chutney είναι γλυκόξινη σάλτσα με υφή μαρμελάδας με καταγωγή από την Ινδία και είναι πλέον πολύ διαδεδομένη σχεδόν σε όλη την Ευρώπη.

Παρασκευάζεται με εξωτικά φρούτα όπως μάνγκο, συχνά όμως το συναντάμε με μήλα, κρεμμύδια, σκόρδο, τομάτες και φυσικά ζάχαρη, ξίδι και μπαχαρικά.

Στη δική μας εκδοχή συνδυάσαμε το εξωτικό ταπεραμέντο των Chutneys με το μανιτάρι και δημιουργήσαμε δυο ξεχωριστές γλυκόξινες και αρωματικές σάλτσες, που συνοδεύουν άριστα πλατό τυριών, ψητό κρέας, κόκκινο ή λευκό κρασί.

Μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε ως ντρέσινγκ σε πράσινες σαλάτες, σε μπέργκερς ή ακόμα σαν άλειμμα πάνω σε ψημένο ζεστό ψωμί.

Ακαταμάχητος συνδυασμός πάνω σε φέτα, μεγάλα κομμάτια παρμεζάνας και φέτες προσούτο.

Chutney is a jam like texture sweet and sour sauce of Indian origin, which is very popular almost all over Europe.

It is made of exotic fruits such as mangos, but also made of apples, onions, garlic, tomatoes, sugar, vinegar and spices.

In our version we combined mushrooms and the exotic temperament of Chutneys to create two unique sweet and sour aromatic sauces that ideally accompany cheese dishes, grilled meat, red or white wine.

You can use it as a green salad dressing, over burgers and as a spread on hot toasted bread.

Its irresistible over Greek feta cheese, chunks of parmesan cheese and slices of prosciutto.



CHUTNEY ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ - ΜΠΑΧΑΡΙ

Γλυκόξινη σάλτσα μανιταριού πλευρώτους σιγοβρασμένη σε κόκκινο ξηρό κρασί με κόλιανδρο και μπαχάρι σε έναν αρμονικό συνδυασμό γεύσεων.

MUSHROOM CHUTNEY CORIANDER - ALLSPICE

Sweet and sour pleurotus mushroom sauce simmered in dry red wine with coriander and allspice in a harmonious combination of rich flavors.



CHUTNEY ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΤΣΙΛΙ - ΚΑΡΥ

Μια ιδιαίτερη γλυκόξινη ελαφρώς πικάντικη σάλτσα μανιταριού πλευρώτους, σιγοβρασμένη σε λευκό ξηρό κρασί, με κάρυ, φυσικό χυμό και πραγματικό ξύσμα πορτοκαλιού που της δίνουν ένα εξαίσιο άρωμα και ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα.

MUSHROOM CHUTNEY CHILLI - CURRY

A special sweet and sour pleurotus mushroom sauce, slightly spicy, simmered in dry white wine with Indian curry, fresh orange juice and orange zest that assigns an exquisite aroma and a unique flavor effect.

*Διατίθενται και σε επαγγελματικές συσκευασίες
*Food service packages are also available

(Τοάτνεϊ)

Γλυκό Κουταλιού

Το γλυκό του κουταλιού παρασκευάζεται από φρέσκα φρούτα εποχής τα οποία βράζουν μέσα σε σιρόπι ζάχαρης διατηρώντας το σχήμα, το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση τους.

Αποτελεί μέρος της ελληνικής γαστρονομικής παράδοσής και χαρακτηριστικό δείγμα Ελληνικής φιλοξενίας.

Συνήθως σερβίρεται με ελληνικό καφέ και ένα ποτήρι παγωμένο νερό.

Το συναντάμε και στην αρχαία Ελλάδα όπου έβραζαν σε χαμηλή φωτιά μέλι με κυδώνια και παρασκεύαζαν ένα γλυκό που το ονόμαζαν ΜΕΛΙΜΗΛΟΝ.

Spoon sweets

Spoon sweets are made of fresh seasonal fruits, boiled in sugar syrup, in a way that they preserves their shape, color, flavor and taste.

They are part of the Greek gastronomic tradition and hospitality. Usually served with Greek coffee and a glass of cold water.

Ancient Greeks used to simmer honey mixed with quince in order to produce a sweet called MELIMILON.



3



ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

Το μανιτάρι συναντά τολμηρά την ελληνική παράδοση και αλλάζει τον τρόπο που βλέπαμε μέχρι σήμερα τα γλυκά του κουταλιού. Φρέσκα μανιτάρια πλευρώτους κομμένα σε λεπτές λωρίδες, βράζουν μαζί με φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού και καστανή ακατέργαστη ζάχαρη δίνοντας στο σιρόπι ένα κεχριμπαρένιο χρώμα, σε συνδυασμό με άρωμα βανίλιας και καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου.

Ένα εξαιρετικά πολύπλευρο και αισθητικά μοναδικό γλυκό που μπορεί να συνοδέψει παγωτό και γιαούρτι, να το χρησιμοποιήσετε σε τάρτες και τούρτες, πάνω από τσιζκέικ, ως γέμιση σε φύλλο και άλλα γλυκά, ακόμα και με σιμιγδαλένιο χαλβά.

Μπορεί επίσης να γίνει εξαιρετική σάλτσα σε αλμυρά πιάτα και ψητό κρέας.

PLEUROTUS MUSHROOM SPOON SWEET WITH VANILLA AND ROASTED ALMONDS

Mushrooms meet the Greek tradition and change the point of view we had about spoon sweets so far.

Fresh Pleurotus mushrooms are chopped in thin strips, simmered in a fresh lemon juice and brown raw sugar mix that assigns to the syrup a golden-brown color, blended smoothly with a vanilla flavor touch and crunchy roasted almonds.

Its an aesthetically unique dessert that accompanies yogurt and ice cream, can also be used as an ingredient in puddings and creams, as a filling in pies, sweet tarts and cakes, even over cheesecake.

Recommended also as an excellent sauce for grilled meat dishes

*Διατίθενται και σε επαγγελματικές συσκευασίες
*Food service packages are also available