



ΠΑΡΑΓΓΟΙ

ΣΤΟ «LEMONODASOS» ΤΟΥ ΠΟΡΟΥ

Η απρόβατη και πιο αναζωογονητική γεύση του φυσικού χυμού λεμονιών κλείνονται σε μετρικά μπουκαλιά, ξεπνωντας μηνίμες παιδικές και καλοκαιρινές προσθήκες...

Ο ΛΕΜΟΝΟΔΑΣΟΣ ΤΟΥ ΠΟΡΟΥ ΤΡΟΙΖΗΝΗΣ

Τα είναι μια μεγάλη έκπτωση που απλύνεται στις ακτές της Πελοποννήσου απότελος ενός απριού αναφοράς για τον τόπο και την ιστορία του. Ο Δημήτρης και η Μαρία Βλάχου, δύο νέοι εξαρετικά δραστήριοι άνθρωποι, με τη ματιά στραμμένη στο μέλλον, εμπνεύστηκαν τον πιο γειτονικό τρόπο να αξιοποιούν την ζωγρέρι καζανό των δέντρων σεβδόμενος την εύφορη γη και το περιβάλλον. Η ιδέα τους να αξιοποιούν την τοπική παραγωγή και να διανεμούνται με σειρά συρτακιών μενού κυρίως ψηστής πατότητας με την επωνυμία «Lemonodasos» αποδεκτής έχουριοτής. «Οι κυριοί είναι 100% φυσικοί, χωρίς συντηρητικά και χειροποίητοι, αφού στίβονται στο ζέρο», όπως φαίνεται στον Δημήτρης.

ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΓΕΝΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ

Τα πηγαίνοντα Βλάχου δραστηριοποιούνται στον χώρο του τρεφίρου έκτινά από το 1976.

«Τα πείστηκα ρού, δηλαδή ο γονείς του Δημήτρη, σύνοδον ζαχαροπλαστείο-καφεκοπτείο-κάβα στον Γαλατό έκτιναν τας αρκεά με λίγα γλυκά ταφριού υπογείενα με άριστη, νιόμα πρώτη ήλιο. Αργά και πιστερά εξέλιξαν τα προϊόντα τους κερδίζοντας την



εμπιστοσύνη του κόσμου», τονίζει η Μαρία. Το 2015 το ζευγάρι έπρεψε την απόκριση να οξιοποιήσει τη δική τους παραγωγή λεμονιών, ξεκινώντας και τη χιροποίηση της παραγωγής γλυκών του κουταλιού και ραριελάδος, χωρίς όμως να αφίσει πίσω του το επόγγελμα του ζαχαροπλάστη.

ΛΕ-ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

«Έχοντας ως βάση την ουρμοκυνώμενό χυμό λερούνος πετραρατιστικής με διάφορους γειτονικούς συνδυασμούς, για παρόδειγμα προσθέσαμε τζίνιζερ και στέβια, πλάρι και ρόδια από την Ερμιόνη και τη παντρέφαμε με το λεμόνι ή τον χυμό αγγουριού με λερόνι, κάνομε μια ιδιαίτερη βιοστινάδα... Σήμερα έχουμε διημουρύνοντας έχουριοτό τρίμηνο χιροποίησας προετοίκωντας αργο-επιγά να το επεκτείνουμε. Ο χυμός είναι βιολογικός, άλλα επόμενος στάχος μας είναι να πάρουμε και την ανάλογη πιστοποίηση για να γίνεται διάθεση πων προϊόντων μας σε καταστήματα με βιολογικά προϊόντα», μας αναφέρουν ο Δημήτρης και η Μαρία. Αν τους ρωτήσεις τα σχέδιά τους για το μέλλον, και οι δύο συμφωνούν με χαμόγελο: «Στόχος μας είναι ο κόσμος να γνωρίσει καλύτερα τα προϊόντα μας ανά την Ελλάδα μέσα από περιούπορα απρια πωλησης, αλλά, γιατί όχι, και στο εξωτερικό κάποια στιγμή. Εποιαζόμενε νέες συνταγές λεμονιάδας και χυμών φρούτων για να διευρύνουμε την γκάμα μας και να εξελιχθούμε. Και χειρόωνται πάρα πολύ πων στην προσπάθειά μας αυτή έχουμε συνοδοπόρο τον γιο μας Νικόλα, που μόλις εγκλικωθήκε και θέλει να συνεχίσει τη δουλειά μας και να ασχοληθεί με την επιχείρηση - σε λίγα χρόνια και την κόρη μας, Παρασκευή». **Δ.Δ.**

Σημείο πωλησης: Σουπερ μάρκετ Θανόπουλος (για επιπλέον πληροφορίες καλέστε στο 22980 42772).



INFO

Ταβαρά Τροιζήνιας
tel.: 22980 42772
www.lemonodasos.com

