



mediterranea[®]

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ

Μαγειρεύουμε με
ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ
για περισσότερη γεύση
& διατροφική αξία.

ΟΧΙ ΣΤΟ ΑΛΑΤΙ

ΝΑΙ ΣΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ



ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ

για περισσότερη γεύση

Το Θαλασσινό Νερό Agua de Mar Mediterranea®

αντικαθιστά το αλάτι στο μαγείρεμα.

Προέρχεται από περιοχές της Μεσογείου έχει πολύ **υψηλή βιολογική αξία**, χωρίς χημικές πρόσθετες ουσίες, προσφέροντας ένα προϊόν **100% φυσικό**, το οποίο διατηρεί άθικτες τις θαυμάσιες φυσικές ιδιότητές του.



ΧΡΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

για περισσότερη γεύση

Ψάρια & Θαλασσινά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΣΥΝΤΗΡΗ / ΚΑΤΑΨΥΞΗ

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ / ΠΛΥΣΙΜΟ

ΨΥΞΗ / ΑΠΟΨΥΞΗ

Κρεατικά

ΣΥΝΤΗΡΗ

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ / ΠΛΥΣΙΜΟ

ΑΠΟΨΥΞΗ

Λαχανικά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΑΛΜΕΣ / ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ

ΨΕΚΑΣΤΗΡΑ ΓΙΑ ΑΛΑΤΙΣΜΑ

ΠΛΥΣΙΜΟ

Συνταγές

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

ΣΟΥΠΕΣ & ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΖΩΜΩΝ

TIP: Στις συνταγές & το μαγείρεμα χρησιμοποιήστε 75% γλυκό νερό και 25% θαλασσινό νερό
Για περισσότερα tips & νόστιμες συνταγές επισκεφθείτε το site μας www.flerianos.gr

ΓΙΑΤΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ;

αντί για αλάτι

Το Θαλασσινό Νερό από τις περιοχές της Μεσογείου έχει πολύ υψηλή βιολογική αξία και υπόκειται σε μια απαιτητική μηχανική διαδικασία αποστείρωσης, χωρίς χημικές πρόσθετες ουσίες, προσφέροντας ένα προϊόν 100% φυσικό, αποδεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση, το οποίο διατηρεί άθικτες τις θαυμάσιες φυσικές ιδιότητές του.

Επιπλέον το Agua de Mar (Θαλασσινό Νερό) στηρίζεται στην εγγύηση σημαντικών οργανισμών όπως:



Συστήνεται η χρήση του από το:



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

για ευκολία στη χρήση

Για το ΣΠΙΤΙ

Συσκευασία Ασκός 1lt & 3lt

Για την ΕΣΤΙΑΣΗ

Συσκευασία Ασκός 10lt & 20lt



ΔΕΞΑΜΕΝΗ

για βιομηχανίες τροφίμων



Δεξαμενή ΧΑΡΤΙΝΗ

1.000 lt



Δεξαμενή ΠΛΑΣΤΙΚΗ

1.000 lt



Δεξαμενή ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

1.000 lt

*Ρωτήστε μας για ειδικές παραγγελίες δεξαμενής 25.000 lt

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΠΑΝΙ

η τέλεια συντήρηση



Το Mediterranea Θαλασσινό Πανί:

1. διατηρεί στην **εντέλεια την υγρασία** των θαλασσινών προϊόντων
2. επιμηκύνει το βέλτιστο χρόνο κατανάλωσής τους **ΑΥΤΟ ΣΑΣ ΕΠΙΤΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΕΤΕ ΦΡΕΣΚΑ ΣΕ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥΣ**
3. για τα κατεψυγμένα προϊόντα, επειδή **διατηρεί τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες** και όλα τα θρεπτικά τους συστατικά
4. επειδή τα **διατηρεί απολύτως καθαρά** και απαλλαγμένα από ακαθαρσίες, όπως υπολείμματα από εντόσθια, αίμα ή μελάνι
5. επειδή **μειώνει σημαντικά τις δυσάρεστες οσμές** στο ψυγείο σας
6. χρησιμοποιείται για **μαρινάρισμα ή απόψυξη** θαλασσινών

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

για το εστιατόριο

Για το MENU του εστιατορίου

Αυτοκόλλητο & έντυπο επικοινωνίας για να συνοδεύσει το MENU του εστιατορίου.

Επικοινωνήστε στους πελάτες σας τη χρήση του θαλασσινού νερού στην κουζίνα σας.

mediterranea
ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ

Μαγειρεύουμε με
ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ
για περισσότερη γεύση
& διατροφική αξία.

Το Θαλασσινό Νερό Agua de Mar Mediterranea®
αντικαθιστά το αλάτι στο μαγείρεμα.

Προέρχεται από περιοχές της Μεσογείου έχει πολύ
υψηλή βιολογική αξία, χωρίς χημικές πρόσθετες
ουσίες, προσφέροντας ένα προϊόν 100% φυσικό,
το οποίο διατηρεί άθικτες τις θαυμάσιες φυσικές
ιδιότητές του.

3L

www.flerianos.gr



..... *mediterranea*

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

**AGUA
DE MAR**



mediterranea

συσκευή διανομής **MARINE** **20**



Κατανάλωση από 100 έως 2.000 lt /μήνα

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ: 20 L

ΑΝΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ:

Bag in Box (Ασκός σε Κιβώτιο) 20 L // 10 L

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- ενσωματωμένη κάνουλα που δεν απαιτεί συνεχόμενη πίεση



mediterranea

συσκευή διανομής **MARINE** **60**



Κατανάλωση από 100 έως 2.000 lt /μήνα

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ: 60 L

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 37x52x101 cm.

ΑΝΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ:

Bag in Box (Ασκός σε Κιβώτιο) 20 L

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- ειδικό στόμιο για τον καθαρισμό και την απολύμανση της συσκευής
- ροδάκια που επιτρέπουν τη μεταφορά και τοποθέτησή της στο επιθυμητό σημείο
- ελάχιστη συντήρηση: το μοναδικό εξάρτημα που χρειάζεται συντήρηση είναι η υδραντλία.



mediterranea

ΒΑΣΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ GRANEL



Κατανάλωση από 2.000 lt έως 8.000 lt /μήνα

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ: 2.000 - 8.000 L

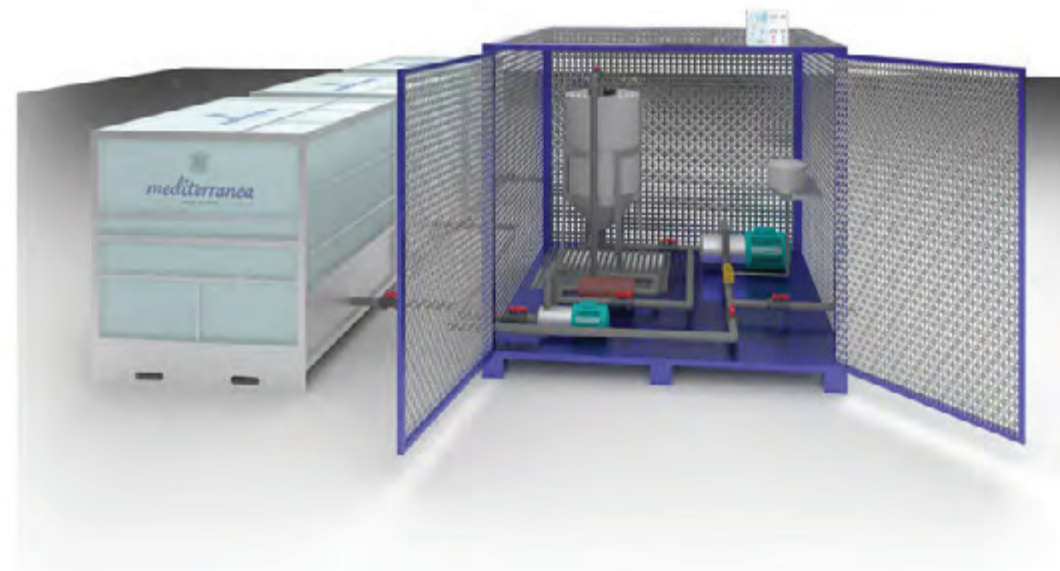
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 1m x 1m x1,5 m

ΑΝΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ:

2-8 Bag in Box (Ασκοί σε Κιβώτιο) των 1000 lt

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- προβλέπεται ετήσια συντήρηση κάθε μονάδας χωριστά
- ανάλογα με την κατανάλωση, η οποία δεν ξεπερνάει τον προβλεπόμενο αριθμό BIB (Bag in Box) των 1000 lt, προβλέπεται αυτονομία για ένα μήνα



mediterranea

ΠΛΗΡΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ GRANEL



Κατανάλωση από 8.000lt έως 24.000 lt /μήνα

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ: 27.000 L

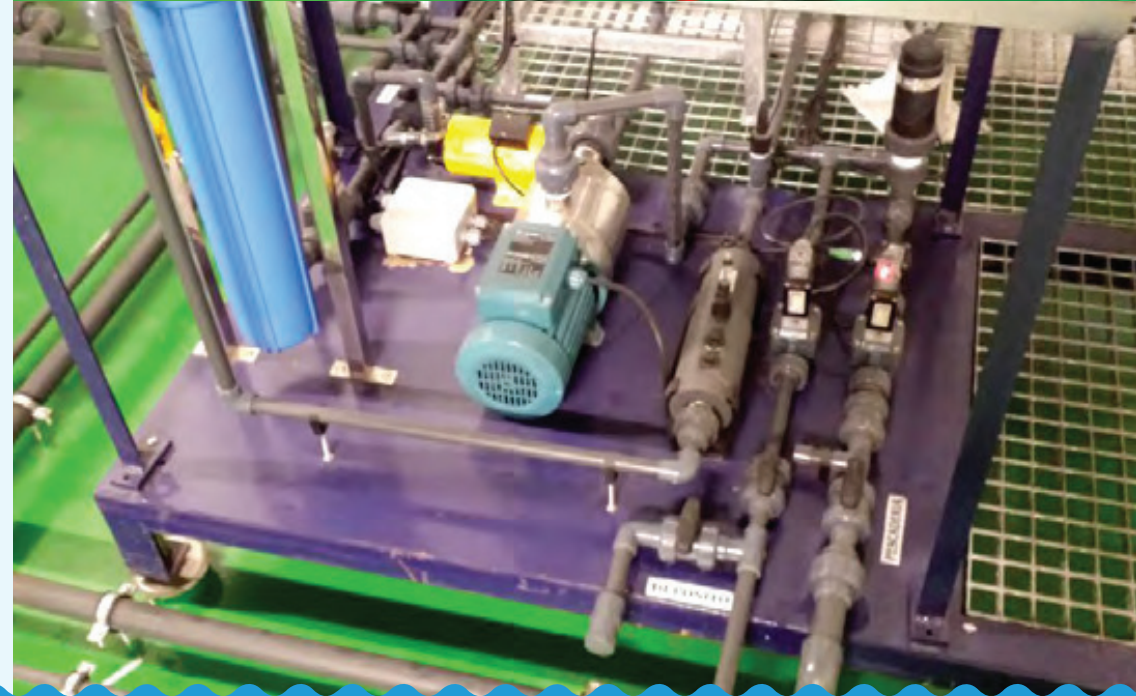
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 35 m²

ΑΝΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ:

9 ντεπόζιτα των 3.000 lt

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- αυτόματο πρόγραμμα καθημερινού αυτοκαθαρισμού
- ανάλογα με την κατανάλωση, η οποία δεν ξεπερνάει τον προβλεπόμενο αριθμό BIB (Bag in Box) των 1000 lt, προβλέπεται αυτονομία για ένα μήνα
- οι ανεφοδιασμοί πραγματοποιούνται με βυτία μεταφοράς τροφίμων χωρητικότητας 25.000 lt



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΑΝΤ/ΠΟΣ ΣΕ
ΕΛΛΑΔΑ & ΚΥΠΡΟ Δ.ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ
ΤΗΛ.ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ:+30210 4822372

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 
Φηλεριανός
www.flerianos.gr

 facebook.com/Flerianos