

MINA'S SAUCES

Από τη θερμοκοιτίδα του ΕΒΕΑ στις αγορές του εξωτερικού

Τα πρώτα βήματα στις αγορές του εξωτερικού κάνει η Ελληνική start up "MINA'S SAUCES" μία από τις πρώτες επιχειρηματικές ομάδες που εντάχθηκαν στην Θερμοκοιτίδα του ΕΒΕΑ. Σκοπός της είναι η δημιουργία καινοτόμων προϊόντων, υψηλής προστιθέμενης αξίας, προστατευμένα με πατέντες, χρησιμοποιώντας παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα. Χρησιμοποιώντας φρούτα της ελληνικής γης, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, παραδοσιακή σουμάδα, ελληνικό ξίδι παράγονται ομογενοποιημένα vinaigrettes με φρούτα που δίνουν ξεχωριστή γεύση σε σαλάτες, κρύα πιάτα κρεάτων, τυριά κ.λ.π.

Αρχικός στόχος ήταν η δημιουργία συνεργασιών με άλλες μικρομεσαίες επιχειρήσεις ώστε να μπουν από κοινού στη διεθνή αγορά. Σήμερα μετά από 10 μήνες στη Θερμοκοιτίδα έχει δημιουργηθεί μια μικρή παραγωγική μονάδα και γίνονται τα πρώτα βήματα στις αγορές του εξωτερικού ενώ η εταιρεία ξεκίνησε συνεργασία και με τον σεφ Μιχάλη Σκούρτη μέλους του chef club καθώς όπως υποστηρίζει η ιδιοκτήτριά της, "η γαστρονομία μπορεί και συνεργάζεται με τη χημεία τροφίμων για απαιτητικά γούστα αλλά με χαμηλό κόστος".

Σημειώνεται ότι η εταιρεία θα συμμετάσχει στο bazaar του ελληνικού σχολείου στην Αμβέρσα σε συνεργασία με την εταιρία Iadi biosas



, συμμετέχοντας στην προσπάθεια της ελληνικής μη κερδοσκοπικής οργάνωσης ΟΡΑΜΑ, να συγκεντρώσει χρήματα για την λειτουργία του ελληνικού σχολείου, στην Αμβέρσα, που χρηματοδοτείται μόνο από χρήματα της ομογένειας, για παιδιά από 3 ετών έως 12 ετών 2ης και 3ης γενιά Ελλήνων. Ακόμη η εταιρεία θα παρουσιάσει τα προϊόντα της στην Ολλανδία στο Κέντρο Καλών Τεχνών του Waalwijk από 6 Νοεμβρίου 2015 έως 11 Δεκεμβρίου 2015 Η καταξιωμένη γλύπτρια και holistic manager της "Iadi biosas", Φώφη Νικολαΐδου παρουσιάζει έργα της με θέ-

μα "λάδι και τέχνη" στο Μουσείο Καλών Τεχνών του Waalwijk. Ταυτόχρονα θα διοργανώνονται γαστρονομικές βραδιές όπου οι επισκέπτες θα δοκιμάσουν το βραβευμένο λάδι "Iadi biosas", καθώς και τα vinaigrettes της MINA'S SAUCES.

Για να μάθετε περισσότερα για τα προϊόντα μπορείτε να μπειτε στο site: www.greek-sauces.gr

Η Ρέτα Μπασακίδου που ξεκίνησε την ιδέα είναι τεχνολόγος τροφίμων με μεταπτυχιακές σπουδές MBA στο Λονδίνο. Έχει εργαστεί σε πολυεθνικές, σε μεγάλες ελληνικές εταιρείες, αλλά και σε μικρομεσαίες οικογενειακές βιοτεχνίες. Παρουσιάζοντας το προϊόν η κυρία Μπασακίδου αναφέρει ότι πρόκειται για:

- ομογενοποιημένες vinaigrettes με χυμούς φρούτων, ή/και με μέλι, ή/και με μελισσοκομικά προϊόντα. Η διαφορά τους ως προς τις άλλες vinaigrettes (λαδόξυδα) είναι ότι έχουν σταθερή ομοιόμορφη γεύση

- Σάλτσες με χυμούς φρούτων για κρέατα, έτοιμες προς χρήση.

- Αφυδατωμένες μαρινάτες. Οι μαρινάτες αυτές, εφόσον διαλυθούν σε χλιαρό νερό και προστεθεί λάδι, διεισδύουν στις ίνες του κρέατος, το μαλακώνουν και εμπλουτίζουν το χρώμα και τη γεύση του με μπαχαρικά.