

## ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΝΤΑΧΘΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ



**9 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**  
Athens Marriott Hotel



### 1. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΪΑΣ)

#### A1 Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

- **A1α** Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα: Βραστό χοιρομέρι ή Ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο Ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον ή μπέικον φόρμας, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλα ή κοτόπουλο, κ.λπ.).

- **A1β** Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από τεμαχισμένο (σύγκοπτο) κρέας

Ενδεικτικά προϊόντα: Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, φιλέτο, πικ-νικ, Ζαμπονέλλο, κ.λπ.

#### A2 Προϊόντα ζύμωσης & ωρίμανσης

- **A2α** Προϊόντα ζύμωσης - ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα: Χοιρομέρι (Ζαμπόν) ωρίμανσης (πχ χοιρομέρι Πάρμας, καπνιστό χοιρομέρι), αυτοτελή τεμάχια κρέατος ζύμωσης - ωρίμανσης.

- **A2β** Προϊόντα ζύμωσης - ωρίμανσης από τεμαχισμένο (σύγκοπτο) κρέας

Ενδεικτικά προϊόντα: Αλλαντικά αέρος διατηρητά, σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα, επαλειφόμενα αλλαντικά ζύμωσης - ωρίμανσης.

#### A3 Προϊόντα μερικής ζύμωσης (ημίξηρα)

Ενδεικτικά προϊόντα: Σαλάμι μπύρας, διάφορα λουκάνικα που ως βασικό χαρακτηριστικό έχουν την απουσία λεπτοτεμαχισμένης κρεατόπαστας.

Συνέχεια...

## ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΝΤΑΧΘΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ



**9 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**  
Athens Marriott Hotel



Μια εκδήλωση της έκθεσης...



## 2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

### B1 Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος

Προϊόντα που παράγονται από τεμάχια κρέατος σε αυτοτελή κατάσταση (σνίτσελ) ή τοποθετημένα με ειδικό για το είδος του προϊόντος τρόπο (γύρος, σουβλάκι). Το κρέας αυτό μπορεί και επιτρέπεται να υποβάλλεται σε καρύκευση.

Ενδεικτικά προϊόντα: Γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ, κοκορέτσι, γαρδούμπα κ.λπ.

Σημείωση: Ο Γυρος πρέπει να είναι σε προψημένη - κατεψυγμένη μορφή, ώστε να χρειάζεται λιγα λεπτά ψήσιμο.  
(Δεν θα γίνεται δεκτός για την αξιολογήση γύρος για να ψηθεί σε γυριέρα)

### B2 Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας

Ενδεικτικά προϊόντα: Μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κερπάκι, ντονέρ, σεφαλιά.

### B3 Μορφοποιημένα παρασκευάσματα κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα: Μορφοποιημένο σνίτσελ, μορφοποιημένο στήθος κοτόπουλο, κοτομπουκιές.

## 3. ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ

Γ1 Θερμικής επεξεργασίας   Γ2 Ωρίμανσης   Γ3 Νωπά

## 4. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Δ1 Ξιδάτο λουκάνικο Κρήτης

Δ3 Σαλάμι αέρος Λευκάδας

Δ5 Καβουρμάς

Δ7 Απάκι

Δ9 Λούντζα μυκονιάτικη

Δ2 Σουτζούκια

Δ4 Παστουρμάς

Δ6 Σύγκλινο Μάνης

Δ8 Νούμπουλο Κέρκυρας

Δ10 Πηκτή

Συνέχεια...

## ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΝΤΑΧΘΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ



**9 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**  
Athens Marriott Hotel



- Τα προϊόντα που χρειάζονται ψήσιμο, πρώτα θα ψήνονται από επαγγελματίες ψήστες, βάσει έγγραφων οδηγιών ψησίματος που υποχρεωτικά θα έχουν προσκομίσει οι εταιρείες. Τα μέσα ψησίματος θα είναι ηλεκτρικές εστίες, βραστήρες, φούρνοι Rational.
- Δεκτά στη αξιολογηση γίνονται μόνο τα προϊόντα που χρειάζονται έως 25-30 λεπτά ψήσιμο. Όλα τα άλλα θα απορρίπτονται απο τη διαδικασία αξιολόγησης, λόγω της δυσκολίας που προκαλεί στη ροή του διαγωνισμού το πολύωρο ψήσιμο των δειγμάτων.
- Τα προϊόντα που δεν χρειάζονται ψήσιμο (αλλαντικά, μπέικον κ.α.), θα δίνονται στους κριτές απευθείας για κοπή και αξιολόγηση.
- Εάν έχετε κάποια αμφιβολία εάν κάποιο απο τα προιόντα σας μπορεί να ενταχθεί στην αξιολόγηση, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο διοργανωτή.