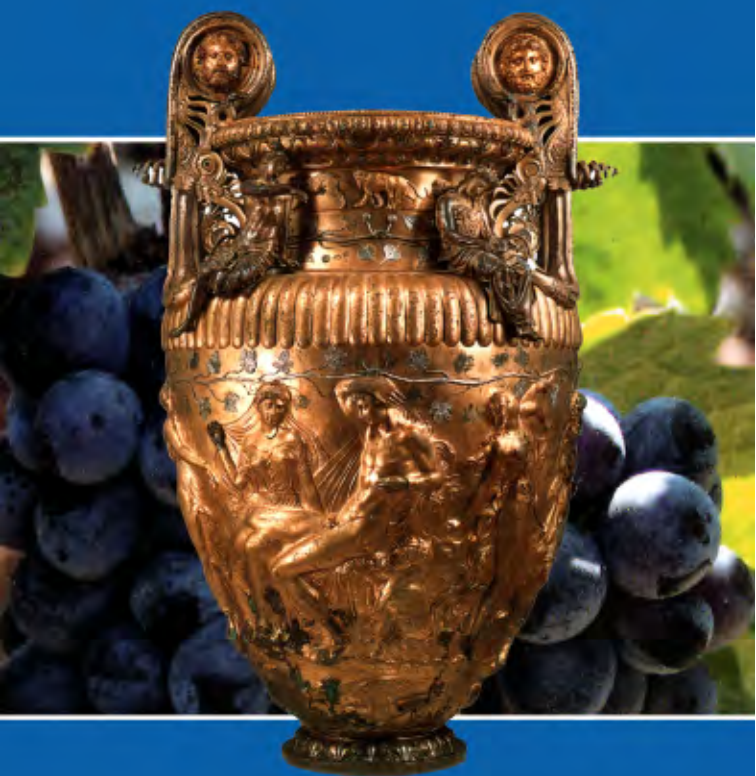


Ontdek hoe Griekenland
blijft verrassen...



Specialist in Griekse Wijnen






Afbeelding voorzijde

Brons Elikotos Kratiras 330 – 310 v. Chr.

Bronzen bokaal met de afbeelding van Dyonissos, God van wijn, vermaak en theater en zijn geliefde Ariande, dochter van Koning Minos van Kreta. De oude Grieken dronken de wijn niet puur (akraton inon), maar verdund met water. in de verhouding 1 : 3. Daarvoor werden grote bokalen gebruikt die “kratires” werden genoemd.



Woord vooraf.

Het geringe aanbod van Griekse kwaliteitsproducten op de Nederlandse markt was voor ons aanleiding tot de oprichting van Athiná Import-Export.

Na langdurig en intensief speuren naar de fijnste heerlijkheden van de Griekse bodem (het was ons een genoegen) presenteren wij hier vol trots een assortiment bijzondere kwaliteitsproducten.

Vanuit de gezellige wijnkelder aan de Oude Boteringestraat 71 te Groningen kunnen zowel de particuliere klant als de groothandel, horeca of delicatessenzaak kennismaken met onze voortreffelijke producten.

In ons assortiment zijn ook vele artikelen die zeer geschikt zijn voor het samenstellen van kleine cadeau-pakketjes en relatiegeschenken.

De medewerkers van Athiná Import-Export nemen de tijd voor deskundig advies. Maak als een Dyonissos kennis met de fraaie wijnen en geniet van de lekkernijen. Kom langs en proef de Griekse gastvrijheid.

**Ilias Kotisiris
Nikos Guftométros**

Glinavos Zitsa Ipiros



ZITSA Balthazar wit 11,5% vol.
V.Q.P.R.D.

Druiven: Debina
Wijnkarakter: mooie gouden kleur en een geur van appels. Fruitig, rond met een volle droge smaak.
Serveeradvies: bij vis, salades, asperges, gegrilde kip. Temp. 10 °C.

Per fles: € 5,50



GLINAVOS 12% vol.
Rosé prive

Druiven: Cabernet, Vlachiko, Bekari, Syrah
Wijnkarakter: Een bijzondere wijn met geuren van rozen, granaatappels en wilde aardbeien. Fris met een rijke smaak.
Serveeradvies bij wit vlees, pasta's, gamba's, salades. Temp. 8-10 °C.

Per fles: € 6,98



KOKKINO VELOUDO 12,5% vol.
Rood

Druiven: Agiorgitiko, Vlachiko, Bekari.
Wijnkarakter: Dieprood van kleur met een geur van bosvruchten en vanille. Gerijpt in eikenhouten vaten. Uitgebalanceerde stevige smaak.
Serveeradvies: bij stoofschotels, wild, kaas. Temp. 16-18 °C.
Per fles: € 8,20



DEBINA "Collection,, 12,5 vol.
Wit V.Q.P.R.D.

Druiven: Debina
Wijnkarakter: mooi goud van kleur met een buitengewoon fruitig karakter en een geur van exotisch fruit.
Serveeradvies: bij vis, salades, wit vlees. Ook als aperitief de ideale wijn. Temp. 8-10 °C.

Per fles: € 6,75

Santos Santorini



NYKTERI wit 13,5% vol.
V.Q.P.R.D.

Druiven: Assyrtico, Aidani, Athiri

Wijnkarakter: Nykteri betekent letterlijk nacht. "Nachtwijn": de druiven worden 's nachts geplukt en worden in de loop van de ochtend tot wijn geperst. Fris en fruitig.

Serveeradvies: bij alle visgerechten en voorgerechten (mezedes). Temp. 10-12 °C.

Per fles: € 6,50



ASSYRTICO wit 12,5% vol.
V.Q.P.R.D.

Druiven: Assyrtico

Wijnkarakter: Assyrtico is een klassieke wijn, rijk aan aroma en geuren van citrusvruchten. De smaak is zeer intens en goed gebalanceerd. Internationaal onderscheiden.

Serveeradvies: bij vis, asperges, gegrilde kip. Temp. 10 °C.

Per fles: € 7,50



SANTORINI wit 13,5% vol.
V.Q.P.R.D. Fume

Druiven: Assyrtico Biologisch

Wijnkarakter: de karaktervolle en aromatische Assyrtico druif komt door de rijping van de wijn in eikenhouten bordeaux vaten goed tot zijn recht. Zeer veelzijdig.

Serveeradvies: bij gerechten uit de oosterse keuken en pasta's. Temp. 12 °C.

Per fles: € 10,50



VINSANTO wit 15% vol
V.Q.P.R.D. Vin de Liquer

Druiven: Gedroogde Assyrtico, Aidani.

Wijnkarakter: kastanje bruine kleur, een fijne geur van zoete kruiden zoals kruidnagel en kaneel, honing en gedroogde rozijnen. Vinsanto rijpt voor 3 jaar in eikenhouten vaten. Een echte aanrader.

Serveer advies: bij fruit, desserts en gebak. Temp. 9-10 °C.

Per fles (500 ml) : € 14,75

Aroktima Skouloudi Evia



AGROKTIMA wit 11,5 Vol.
SKOULOUDI Selections

Productie per jaar 7,000 flessen

Druiven: Savatiano, Roditis.

Wijnkarakter: goed gebalanceerd met een uniek fruitige smaak.

Serveeradvies: bij gegrild wit vlees, voorgerechten en hartige taarten. Temp. 8-11 °C.

Per fles: € 6,25



AGROKTIMA rood 12,5% Vol.
SKOULOUDI

Productie per jaar 4,000 flessen

Druiven: Vradiano, Karabramis, Ritino.

Wijnkarakter: purperrood van kleur met een zuivere en intense neus aan aroma's van bloemen en lichte kruiden.

Serveer advies: bij gegrild vlees en gerechten uit het Middellandse zeegebied. Temp. 16 °C.

Per fles: € 7,00

Monemvasia Winery Peloponissos



LALOUDI wit 12% Vol.

Biologisch

Druiven: Moschofilero, Kidonitsa, Thrapsa, Petrouliano, Asprovaria.

Wijnkarakter: deze wijn wordt gemaakt van zeldzame druivenrassen. Krachtig met een vleugje citrusfruit en een heerlijke lange nasmaak.

Serveeradvies: bij vis, oesters, schaal- en schelpdieren, Temp. 11-12 °C.

Per fles: € 7,00



LALOUDI rood 12,5% Vol.

Biologisch

Druiven: Mavraki, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon.

Wijnkarakter: dieprode robijnen kleur met een 'bouquet' van bloemen en rood fruit. De gebalanceerde tannine zorgt voor een intense lange afdronk.

Serveeradvies: bij wild, gerechten met rode sauzen en pikante kaas. Temp. 16-18 °C.

Per fles: € 8,95

**ANTHOSMIAS rosé** 11% vol.

Demi sec

Druiven: Moschofilero, Roditis, Agiorgitiko.**Wijnkarakter:** een voortreffelijke half-zoete rosé wijn met een fijn 'bouquet' van bloemen, fruit en honing.**Serveeradvies:** bij voorgerechten, salades, pasta's, vruchtensalades. Temp. 12-14 °C.**Per fles: € 5,95****MALEATIS rood** 12,5% vol.**Druiven:** Mavraki, Agiorgitiko**Wijnkarakter:** robijn van kleur met een 'bouquet' van kersen, bramen, koffie en vanille.

Volle smaak en een lange afdronk.

Serveeradvies: bij gegrild vlees, kaas en stoofschotels. Temp. 16-18 °C.**Per fles: € 6,50****MALEATIS wit** 12% vol.**Druiven:** Roditis, Asprovaria, Thrapsa.**Wijnkarakter:** licht geel/groen van kleur met een frisse neus en een vleugje citrusfruit. Uitstekend in balans.**Serveeradvies:** bij vis, zeevruchten en gerechten met witte sauzen. Temp. 10-11 °C.**Per fles: € 6,30****Oinomessiniaki Kalamata****CABERNET SAUVIGNON** 12,5% Vol.

Rood

Druiven: Cabernet sauvignon**Wijnkarakter:** De heuvelachtige kalkgronden van Messinia zorgen ervoor dat deze druivensoort een uitstekende kwaliteitswijn levert. Volle body is 3 jaar gerijpt.**Serveeradvies:** gerechten uit de Griekse keuken, lasagne en kaas. Temp. 16 -18 °C.**Per fles: € 6,10**



MESSINIAKOS wit 12% vol.

Druiven: Roditis, Chardonnay en Fileri

Wijnkarakter: deze wijn onderscheidt zich door zijn fruitige karakter en discrete aroma's

Serveeradvies: bij visgerechten, wit vlees, kaas en salades. Temp. 10-12 °C.

Per fles: € 3,75

Per fles (2 l.) : € 7,25



MESSINIAKOS rood 12,5% vol.

Druiven: Cabernet sauvignon, Franc, Merlot, Crenache rouge.

Wijnkarakter: deze plezierige wijn is vervaardigd uit geselecteerde variaties druiven uit de bergachtige Messiniaanse wijngaarden.

Serveeradvies: bij gyros, lamskoteletten en vlees op de barbecue. Temp. 16 °C.

Per fles: € 3,95

Per fles (2l.) : € 7,50



MESSINIAKOS rosé 12% vol.

Druiven: Grenach rouse ,Carignan, Fokinos.

Wijnkarakter: deze frisse rosé heeft een fijn bouquet van bergbloemen en een volle smaak met een plezierige afdronk.

Serveeradvies: Bij vis, vlees, kaas, pasta en op het terras. Temp. 10-12 °C.

Per fles: € 3,80



CHARDONNAY wit 12% vol.

Druiven: Chardonnay

Wijnkarakter: deze bekende druivensoort vindt in de rijke kalkgronden van Pylia de ideale bodem. Een subtiel, rijk bouquet met een frisse smaak en een lange afdronk.

Serveeradvies: bij salades, paella, en sardines. Temp. 10-12 °C.

Per fles: € 5,90

Ino Centraal Griekenland



MELODIKOS wit 11% Vol.

Demi sec

Druiven: Lokale variaties

Wijnkarakter: halfzoete wijn met aroma's van jasmijn, groene appel en geel fruit. Een fluweelachtige smaak.

Serveeradvies: bij fruit, gebak en als aperitief. Temp. 8-12 °C.

Per fles: € 3,75

Per fles (1,5l.) : € 5,35



MELODIKOS rood 11,5% Vol.

Demi sec

Druiven: Lokale variaties

Wijnkarakter: halfzoete rode wijn met een 'bouquet' van bramen, kersen en rozen. Heeft een zachte en volle smaak.

Serveeradvies: Bij fruitsalades en kaas. Ook plezierig als aperitief. Temp. 14 °C.

Per fles: € 3,75

Per fles (1,5l.) : € 5,35



AGIORGITIKO rood 12,5% Vol.

NEMEA V.Q.P.R.D.

Druiven: Agiorgitiko

Wijnkarakter: een wijn afkomstig uit het bekende wijng gebied Nemea in de Peloponessos. Donkerrood met een uniek 'bouquet' van aangename tannines.

Serveeradvies: bij rood vlees, wild, kaas en pikante gerechten. Temp. 16 °C.

Per fles: € 4,50



RETSINA REMVI wit 11,5% vol.

Druiven: Savatiano

Wijnkarakter: traditionele witte wijn met de speciale harssmaak. Droge, levendige wijn met een typische fruitige maak

Serverenadvies: bij vis- en lichte gerechten. Temp. 10 °C.

Per fles: € 3,00

Per fles (2l.) : € 5,50



SAMOS Doux 15% vol.
V.Q.P.R.D Vin de Liqueur

Druiven: Muscat samos

Wijnkarakter: een bijzondere zoete wijn uit Samos met een vleugje jasmijn, citroen en honing.

Serveer advies: bij desserts, fruitsalades of als aperitief. Temp. 8-10 °C.

Per fles: € 4,80



MAVRODAPHNE 15% vol.
V.Q.P.R.D Griekse port

Druiven: Mavrodafni

Wijnkarakter: van oorsprong een dessertwijn die ook als aperitief wordt gedronken. Afkomstig uit de bekende havenstad Patras.

Serveer advies: bij desserts, kaas of als aperitief. Temp. 14 °C.

Per fles: € 4,75

Sabanis Centraal Griekenland



METHISTIKOS rood 12% Vol.

Druiven: Grenache Rouge, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Wijnkarakter: dieprode kleur en een rijk 'bouquet' van rood fruit; een wijn met een fijne smaak.

Serveeradvies: bij gegrild vlees, kaas en vele Griekse ovensgerechten. Temp. 16-18 °C.

Per fles: € 5,95



PALEOMENOS rood 12% Vol.
Reserve

Druiven: Cabernet Sauvignon, Syrah

Wijnkarakter: deze reserve van Sabanis is een aanrader voor de liefhebber van een heerlijke stevige volle rode wijn. Drie jaar houtligging.

Serveer advies: bij lamsvlees, wild en pasta's. Temp. 16-18 °C.

Per fles: € 8,50

Samos E.O.S



SAMOS Doux wit 15% Vol.
V.Q.P.R.D. Vin de Liqueur

Druiven: Muscat Samos

Wijnkarakter: goud van kleur, rijk 'bouquet' met aroma's van bloemen, honing, caramel en fruit.

Serveeradvies: bij vruchtensalades, droog fruit, lichte nagerechten en ijs. Temp. 8-10 °C.

Per fles: € 7,25



SAMOS Nectar wit 14% Vol.
V.Q.P.R.D. Vin de Paille

Druiven: Muscat Samos

Wijnkarakter: bijzondere wijn gemaakt van in de zon gedroogde druiven. Drie jaar gerijpt in houten vaten; donkergeel van kleur met een aroma van kruiden en gedroogd fruit.

Serveeradvies: bij geconfijt fruit, baklava, en chocolade desserts. Temp. 12-14 °C.

Per fles: € 10,50



SAMOS Anthemis 15% Vol.
V.Q.P.R.D. Vin de Liqueur

Druiven: Muscat Samos

Wijnkarakter: in vele internationale wijnconcoursen herhaaldelijk bekroond met gouden medailles. Vijf jaar gerijpt in houten vaten. Een absolute aanrader.

Serveeradvies: bij desserts, pikante kaas en puur chocolade. Temp. 12-14 °C

Per fles: € 12,75



ANTONIOU wit 12,5% Vol.
V.Q.P.R.D. Santorini

Druiven: Asyrtico, aidani, athiri

Wijnkarakter: deze wijn is gemaakt van 3 inheemse soorten druiven die alle drie goed gedijen op Santorini. Ze zijn goud geel van kleur, fruitig van smaak met een vleugje van de citrusvrucht.

Serveeradvies: bij gegrilde sardines, lamsgerechten, tapa's en moussaka. Temp. 10 °C.

Per fles: € 7,50

Chrisohou Naousa Macedonia



PETRITIS wit 12,5% Vol

Demi Sec

Druiven: Chardonnay, Ugni blanc, Sauvignon blanc

Wijnkarakter: zacht geel van kleur, fruitig met een rijk 'bouquet' van appels en peren. Fluweelachtig in de mond.

Serveeradvies: bij vis en lichte zomerse gerechten. Temp. 10-12 °C.

Per fles: € 7,50



PETRITIS rosé 12% Vol.

Demi sec

Druiven: Xinomavro

Wijnkarakter: een uitstekende halfzoete wijn met een licht rosé kleur en een fijn aroma van bramen en aardbeien; frisse en fruitige afdronk.

Serveeradvies: bij lichte voorgerechten, pasta's en fruit. Temp. 10-12 °C.

Per fles: €7,50



NAOUSA rood 12% Vol.

V.Q.P.R.D

Druiven: Xinomavro

Wijnkarakter: een stevige wijn met een diepe rode kleur, fruitig met aroma's van vanille en bosvruchten. Een volle smaak en een lange afdronk.

Serveeradvies: Bij gegrild vlees, wild en kaas. Temp. 16-18 °C.

Per fles: € 7,75



KTIMA CHRISOHOOU rood V.Q.P.R.D 12% Vol.

Druiven: Xinomavro

Wijnkarakter: dakpanrood van kleur, vol met een zeer rijke geur van gedroogd fruit. Een zachte uitgebalanceerde smaak.

Serveeradvies: bij stevige vleesgerechten, wild en kaas. Temp. 18 °C.

Per fles: € 9,95



CAVA CHRISOHOOU 12% Vol.
rood Reserve

Druiven: Xinomavro, Merlot

Wijnkarakter: donkerrode, robuuste wijn met een fijne neus. Gerijpt in nieuwe eikenhouten vaten. De trots van de familie Chrissohou.

Serveeradvies: wild, paddestoelen en kaas. Temp. 18 °C.

Per fles: € 12,25

Manousakis Creta



NOSTOS rood 13% Vol.

Druiven: Rodanos, Grenache, Syrah, Mourverde en Raussanne. Biologisch

Wijnkarakter: Krachtige wijn met geurelementen van vers hout, cacao en karamel, vermengd met rood fruit, vooral bramen. De volle smaak, goede structuur en gebalanceerde tannine zorgen voor een lange afdronk. Donkerrood.

Serveeradvies: bij gegrild vlees en bij Griekse ovensgerechtten. Temp. 18 °C.

Per fles: € 17,75

Lyrarakis Creta



Grande Colline Wit 11,5% vol
Cuvee

Druiven: Vilana, Sauvignon Blanc, Sylvaner.

Wijnkarakter: groengele, heldere kleur.

Fijne, milde bloem- en fruitaroma's. Een volle body en lange afdronk.

Serveer advies: bij schaaldieren en vlees met witte saus. Temp. 12-13 °C.

Per fles: € 6,65



Mistikos Deipnos rood 12,5% vol.
Het Laatste Avondmaal

Druiven: Kotsifali, Mandilaria en Carignan.

Wijnkarakter: diepe robijnkleur.

Aroma's die aan bosvruchten doen denken.

Serveer advies: bij rood gegrild vlees, wild en pikante kazen. Temp. 17-18 °C

Per fles: € 7,75



Kotsifali-Syrah rood 12% vol.

Druiven: Kotsifali 30%, Syrah 70%

Wijnkarakter: donkerrode kleur met aroma's van bramen en kersen. Een volle, fluweelachtige, lange afdronk.

Servere advies: bij gegrild vlees, moussaka en wild. Temp. 17-18 °C.

Per fles: € 10,50



Cab. Sauvignon-Merlot 13% vol.

Rood

Druiven: Cabernet Sauvignon – Merlot 50%

Wijnkarakter: indrukwekkend bouquet met intense aroma's van rode vruchten, nootmuskaat en vanille. Volle ronde smaak en een lange afdronk.

Servere advies: bij gegrild rood vlees, wild en pikante soorten kaas. Temp. 17-18 °C.

Per fles: € 16,75



Dafni wit 12,5% vol.

Druiven: Dafni

Wijnkarakter: witgele kleur. Intense en krachtige aroma's die karakteristiek zijn voor deze druivensoort. Rijke, uitgebalanceerde smaak.

Servere advies: bij schaaldieren, wit vlees en tonijnsteak. Temp. 12-13 °C.

Per fles: € 7,40



Plyto wit 12% vol.

Druiven: Plyto

Wijnkarakter: lichte gele kleur. Samengestelde sterke aroma's van unieke kwaliteit en een uitgebalanceerde smaak.

Servere advies: bij vis, wit vlees en groentegerechten. Temp. 12-13 °C.

Per fles: € 8,00



Kotsifali rood

12% vol.

Druiven: Kotsifali

Wijnkarakter: donkere, robijnachtige kleur. Aroma's van diverse soorten rood fruit. Volle, fluweelachtige afdrank.

Serveer advies: bij rood gegrild vlees, wild en pikante kaassoorten. Temp. 16 °C.

Per fles: € 4,55



Vilana wit

12,5 % vol.

Druiven: Vilana

Wijnkarakter: witgele heldere kleur. Uitgebalanceerde, volle body. Fijne, milde bloem- en fruitaroma's.

Serveer advies: bij schaaldieren, vlees met een witte saus en diverse kaassoorten. Temp. 12-13 °C

Per fles: € 4,35



Lyrarakis wit Creta Demi Sec

Per fles: € 4,75

Lyrarakis rood Creta Demi Sec

Per fles: € 4,85

Een bijzondere wijn voor de liefhebbers van Imiglikos. Intens lange afdrank. Fijn bouquet.



GENTILINI CEFALONIA IONIAN

ROBOLA wit V.Q.P.R.D.

13% Vol.

Druiven: Robola

Wijnkarakter: geel/groen van kleur, fijn 'bouquet' met aroma's van bloemen, citrusfruit en noten. Rijk en uitgebalanceerd met aangename zuren en een lange frisse afdrank

Serveer advies: Bij 'fruit de mer', kip en lichte gerechten. Temp. 10 °C

Per fles: € 9,25



C.A.I.R Brut wit 11,5% Vol
Mousseerende wijn
Druiven: 100% Athiri
Wijnkarakter: droge, sprankelende witte wijn. Jong en fruitig in de neus. Een heerlijke frisse smaak met een plezierige afdrank.
Serveeradvies: heerlijk om te proosten op elk moment van de dag. Temp. 6-8 °C

Per fles: € 8,00
Per fles (magnum) : € 17,50



C.A.I.R. demi sec wit 12,5% vol.
Mousseerende wijn
Druiven: Athiri
Wijnkarakter: fijne neus vervuld met de geur van honing en fruit in siroop, heel fruitig en zoet in de mond met een fijne ingemaakte aroma van abrikoos.
Serveeradvies: uitstekend geschikt bij desserts en een bevoorrechte keuze voor de bruidstaart. Temp 8-10 °C

Per fles: € 8,00



C.A.I.R. Brut Rosé reserve 10 jaar 12,5% Vol
Mousseerende wijn jaarproductie 30,000 flessen
Druiven: Athiri en Mandilaria
Wijnkarakter: indrukwekkend, satijnachtig in de mond, vol van fijn rood fruit en de geur van geroosterde amandel. Een unieke mousseerende wijn
Serveeradvies: bij verse zalm, oesters of een Cubaanse sigaar. Temp. 8-10 °C
Per fles € 19,75



AMANDIA rood 15% Vol.
Vin de Liqueur

Druiven: Mandilaria
Wijnkarakter: een dieprode, mahonie getinte wijn met een geraffineerde smaak van rood fruit, rozijnen en noten
Serveeradvies: bij een stukje chocolade, bonbons en aardbeien. Temp. 14 °C

Per fles: € 6,80

Exclusieve Wijnen

Aivalis Nemea rood		€ 14,25
Aivalis monopati Nemea rood		€ 25,00
Avantis Syrah Mountriha rood		€ 12,75
Avlotopi Tselepou rood		€ 29,00
Cabernet Sauvignon Frangou rood		€ 12,00
Cava Frangou rood		€ 15,75
Katogi Averof rood		€ 11,25
Ktima Averof rood		€ 15,75
Xinomavro Merlot Babatzim rood		€ 9,00
Mantinia Tselepou wit		€ 9,50
Hatzis rosé		€ 12,00
Avantis rood	Magnum fles	€ 55,00
Lyrarakis rood	Magnum fles	€ 49,75



* Dit is slechts een selectie van onze exclusieve wijnen.
Ons uitgebreide assortiment vindt u in onze wijnkelder.

- Alle prijzen zijn inclusief b.t.w.
- U kunt alle wijnen los per fles kopen maar ook per doos a 6 flessen. Daarop is 5% korting van toepassing.
- Alle flessen hebben een inhoud van 0,75 liter mits anders wordt aangegeven.

Gedestileerd



OUZO

PILAVAS

Per fles 700 ml. € 9,75

PILAVAS

Per fles 2 liter € 27,50

STEFANOURIS

Per fles 700 ml. € 13,50



METAXA

Per fles

METAXA 7* Amfora € 25,00

METAXA Grande fine € 35,75

METAXA 12*

Grand Olympian € 30,00

METAXA

Private Reserve 20 jaar € 75,00

Eau de vie

Druiven Destilaat € 14,75

Speciale Aanbiedingen

Wijnen

Cabernet Sauvignon Ino rood € 3,15

Ino wit € 2,90

Ino rood Centraal Griekenland € 2,95

Babatzim wit € 3,50

Babatzim rood Macedonia € 3,75

Kotsifali Lyrarakis rood Creta € 3,50

Antoniou wit V.Q.P.R.D € 6,50

Antoniou rood Santorini € 6,50

Nykteri Vareli wit V.Q.P.R.D € 8,00

C.A.I.R wit Demi sec Rhodos Mouserende wijn € 6,00

Olijfolie Manolea Extra virgin 500 ml. € 4,50

(Zo lang de voorraad strekt.)

wijnen – olijfolie – olijven – fijne destillaten feestelijke pakketten – relatiegeschenken



Delicatessen o.a.

Olijfolie familie Kotsires
Olijfolie familie Manoleas
Olijfolie (biologisch)
Kalamata olijven
Olijven pasta
Thijm honing (biologisch)



Thijm honing
Bloemen honing
Balsamico azijn
Pasta's
Geroosterde paprika's
Zon gedroogde tomaten
Kappertjes
Gedroogde vijgen



Fijn zeezout
Gigantes (Griekse bonen)
Dolmades
Dipsauzen
Pasteli sesamkoekjes
Chocolade
Bonbons
Griekse koekjes
Noten
Kruiden



Tevens bent u bij ons aan het goede adres voor het samenstellen van exclusieve pakketten.



Verrast u graag uw familie, vrienden of collega's? Met meer dan 25 jaar horeca-ervaring verzorgen wij, op locatie, een wijnproeverij en/of de catering.



Athiná – Import – Export
Oude Boteringestraat 71
9712 GG Groningen

Tel: 050-5280808 Fax: 050-5254141

Tel. Mobiel: Ilias 06 21527162

Tel. Mobiel: Nikos 06 49934232

Email: info@athina-import-export.com

Internet: www.athina-import-export.com

Openingstijden: dinsdag, donderdag en zaterdag van 11:30 – 16:00 uur