

Η εταιρεία της Πέλλας που παντρεύει παράδοση και σύγχρονη Γαστρονομία

/ [Γενικά Θέματα](#)



Η Pella's Delicacies αξιοποιεί τη ντόπια αγροτική παραγωγή για σάλτσες τομάτας, μαρμελάδες, αλείμματα και γλυκά κουταλιού που φθάνουν μέχρι τις ΗΠΑ.



Η εικόνα της γιαγιάς της να παστεριώνει σε ένα μεγάλο μαύρο καζάνι, στην κουζίνα του σπιτιού, σάλτσα τομάτας, πρωταγωνιστούσε στην παιδική της ηλικία. Και όταν ήρθε η ώρα έγινε η έμπνευση για το εγχείρημά της να αναδείξει τις παραδοσιακές γεύσεις της ιστορικής Πέλλας, αξιοποιώντας την πλούσια αγροτική της παραγωγή και συνδυάζοντάς τις με τις νέες τάσεις της γαστρονομίας.

Πριν από τέσσερα χρόνια η Θεοδώρα Πραγκαλάκη, γεωπόνος-τεχνολόγος τροφίμων, δημιούργησε την Pella's Delicacies, που φτιάχνει σάλτσες τομάτας, μαρμελάδες, αλείμματα, γλυκά του κουταλιού και τουρσιά από φρέσκα ελληνικά φρούτα και λαχανικά κατά κύριο λόγο του νομού Πέλλας και μάλιστα με τη ματιά μιας ειδικής στα τρόφιμα.



Σε μόλις μια τετραετία η εταιρεία της κατάφερε να φτάσει τις εξαγωγές της στο 50% του τζίρου της, στέλνοντας τα προϊόντα της στη Γερμανία, την Ολλανδία, το Ηνωμένο Βασίλειο, τις ΗΠΑ, το Βέλγιο και τη Βουλγαρία. Στόχος της μάλιστα είναι να εδραιωθεί στην Κεντρική Ευρώπη και να ενισχύσει την παρουσία της στη βρετανική αγορά. Η παραγωγική δυναμικότητα της Pella's Delicacies ανέρχεται σε 1 τόνο ημερησίως. Ένα δε από τα ανταγωνιστικά της πλεονεκτήματα, όπως λέει η Θεοδώρα Πραγκαλάκη στη Voria.gr, είναι το ότι έχει την ευελιξία να ανταποκριθεί σε συγκεκριμένες προδιαγραφές που της δίνουν οι πελάτες της, δημιουργώντας συχνά custom made προϊόντα.



Η Pella's Delicacies παρουσίασε προ ημερών για πρώτη φορά τις μαρμελάδες της χωρίς ζάχαρη, ενώ προσεχώς θα βγάλει στην αγορά μια νέα σειρά με αλείμματα λαχανικών, όπως παντζάρι με φέτα και πατέ μελιτζάνας, αλλά και μια σειρά με τσάτνεϊ.

Παράδοση και σύγχρονη ματιά

Η Θεοδώρα Πραγκαλάκη σπούδασε γεωπονία στο ΑΠΘ, με εξειδίκευση στην τεχνολογία των τροφίμων, ενώ συνέχισε με ένα μεταπτυχιακό στην μικροβιολογία των τροφίμων. Βλέποντας την πλούσια αγροτική παραγωγή της περιοχής της να μένει σε μεγάλο βαθμό αδιάθετη, εκτός από την περίπτωση φρούτων όπως τα ροδάκινα, αποφάσισε να ασχοληθεί με τη μεταποίηση και να προσπαθήσει να δώσει με τη σειρά της υπεραξία στα αγροτικά προϊόντα της Πέλλας. Από παιδί ήταν εξοικειωμένη με τις γεύσεις της γιαγιάς της, Ιορδάνας, που έφτιαχνε στην κουζίνα της σάλτσα τομάτας, μαρμελάδες από μούρα, αλλά και αλείμματα πιπεριάς, όπως έκαναν και πολλές παραδοσιακές νοικοκυρές της περιοχής.



«Αυτές οι γεύσεις ήταν στην καθημερινότητά μου, μ' αυτές μεγάλωσα και θέλησα να τις ξαναζωντανέψω» λέει η Θεοδώρα Πραγκαλάκη, αποκαλύπτοντας μάλιστα πως η σάλτσα τομάτας της Pella's Delicacies βασίζεται στην αυθεντική συνταγή της γιαγιάς Ιορδάνας.



Μεταξύ των πιο ιδιαίτερων προϊόντων της εταιρείας είναι το άλειμμα πορτοκάλι με μαστίχα Χίου, το τσάντνεϊ σύκου με μουστάρδα, η μαρμελάδα φράουλα με μοσχολέμονο και η σάλτσα τομάτας με μανιτάρι.

«Θέλουμε να κάνουμε γνωστά τα ανώτερης ποιότητας προϊόντα που παράγονται στην ευρύτερη περιοχή της Πέλλας» λέει η Θεοδώρα Πραγκαλάκη, τονίζοντας πως η Pella's Delicacies «παντρεύει» το γαστρονομικό «σήμερα» με τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές, χρησιμοποιώντας πρότυπο εξοπλισμό και αξιοποιώντας την επιστημονική γνώση πάνω στον τομέα της μεταποίησης των τροφίμων.

Πηγή: voria.gr