

THE *Meat*  
**Specialists**

[theageofmeat.com](http://theageofmeat.com)

MEAT & BEYOND



*the* **AGE of MEAT**

Est. 1991

Papageorgiou Food Service



THE *Meat*  
**Specialists**

[theageofmeat.com](http://theageofmeat.com)

*the* **AGE of MEAT**







Η υπερκρεαταγορά **The Age of Meat** γεννήθηκε από την περιέργεια και το ζήλο ανθρώπων, που έχοντας προσφέρει για χρόνια τις υπηρεσίες και τα κορυφαία προϊόντα τους στο χώρο της χονδρικής και του food service, αποφάσισαν να κάνουν την εμπειρία προσιτή για κάθε καταναλωτή, ανοίγοντας το πρώτο κατάστημα στην περιοχή της Λάρισας.

Στην ουσία πρόκειται για την έναρξη μιας νέας εποχής στην αγοραστική συμπεριφορά γύρω από την κρεατοφαγεία αλλά και το πώς βιώνουμε τη συνολική εμπειρία του κρέατος. Έχοντας ως βάση τη φιλοσοφία και τις γνώσεις της μεγαλύτερης βιομηχανίας επεξεργασίας κρέατος στην Ελλάδα, της **Papageorgiou Food Service**, είμαστε έτοιμοι να σας προσφέρουμε την ανώτατη ποιότητα κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων, ειδικές κοπές, κρέας από μοσχάρια Black Angus καθώς και κρέατα ωρίμανσης. Στόχος μας είναι να βάλουμε στο τραπέζι σας όχι απλά το «καλό κρέας» αλλά και την ιεροτελεστία του γύρω από το μαγείρεμα και τη γευστική δοκιμή. Επιπλέον, προσφέρουμε μια μεγάλη γκάμα τροφίμων συμπληρώνοντας το κρέας με προϊόντα κορυφαία και διαλεγμένα που θα απογειώσουν την εμπειρία σας στο χώρο μας.

Το κρέας είναι πάντα πρώτο! Αυτή η φράση που αντανακλά στο μέγιστο τη φιλοσοφία του **The Age of Meat** βρίσκει και την κυριολεκτική της σημασία στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο που φιλοξενεί κάθε λογής κρέατα, εξαιρετικής ποιότητας, από βραβευμένες και πιστοποιημένες φάρμες της Ελλάδας και του εξωτερικού.

Η συνεργασία μας με κορυφαίους προμηθευτές εξασφαλίζει την πάντα σταθερή μας ποιότητα καθώς το κρέας ελέγχεται αυστηρά σε κάθε στάδιο της παραγωγικής του διαδικασίας.

Το Meat Room, εκτός από χώρος ψυγείο-κόσμημα είναι η καρδιά του καταστήματος, είναι η πηγή και το κίνητρο για να δημιουργήσουμε για εσάς και να σας προσφέρουμε καθημερινά το καλύτερο, ποιοτικότερο κρέας για την επιχείρησή ή το τραπέζι του σπιτιού σας.



## *the* MEAT ROOM







## *the* MEAT SPECIALISTS



Και αν το **Meat Room** είναι η καρδιά του καταστήματος, η ψυχή και το σώμα βρίσκονται μέσα στον χώρο που συνυπάρχουν και συν-δημιουργούν οι **Meat Specialists!**

Οι συνεργάτες μας, άτομα εξειδικευμένα και καταρτισμένα στην τέχνη του κρέατος, είναι εκεί για να δουλέψουν πάνω στο κρέας με φροντίδα, συνέπεια και κυρίως γνώση.

Κοπές παραδοσιακές αλλά και πιο εξειδικευμένες, κρέατα ξηρής ωρίμανσης προσφέρονται καθημερινά και πρόκειται να ικανοποιήσουν τις προσδοκίες ακόμη και του πιο ψαγμένου και απαιτητικού κρεατοφάγου.





MEAT



*the* **AGE of MEAT**

## Με οστό



·Πανσέτα ολόκληρη μ/ο



·Μπούτι μ/ο



·Λαιμός μ/ο



·Σπάλα μ/ο



·Σπαλομπριζόλα μ/ο



·Μπριζόλα κόντρα μ/ο



·Μπριζόλα λαιμού μ/ο



·Πανσετάκι μ/ο



·Τόμαχοκ μ/ο



·Κορτεζίνα



·Κότσι χοιρινό





## Χοιρινό

### Χωρίς οστό



·Μπριζόλα λαιμού α/ο



·Πανσετάκι α/ο



·Σπάλα α/ο



·Κιλότο α/ο



·Μπούτι α/ο



·Πανσέτα ολοκληρη α/ο



·Backbacon block



·Σκαλοπίνι block



·Μπριζολάκι backbacon



·Σκαλοπίνι α/ο



·Ψαρονέφρι



·Κύβοι









*the* **AGE of MEAT**





·Ελιά α/ο



·Ελιά μ/ο



·Κιλότο



·Κόντρα α/ο



·Κόντρα μ/ο



·Λάπα α/ο



·Συκώτι



·Νουά



·Οσομπούκο = Κότσι



·Ποντίκι



·Σπάλα μ/ο



·Σπάλα α/ο



·Σπαλομούτα



·Σπαλομπριζόλα μ/ο



·Σπαλομπριζόλα α/ο



·Στήθος α/ο



## Βόειο



·Στήθος μ/ο



·Στρογγυλό



·Τορτουγκίτα



·Τρανς



·Φιλέτο



·Χτένι



·Κιμάς



·Μάγουλα



·Ribeye



·Τόμαχοκ



·Πικάνια



·Λάπα μ/ο



·T-Bone



·Ελιά α/ο



·Ελιά μ/ο



·Κιλότο



·Λάπα α/ο



·Σπάλα μ/ο



·Σπάλα α/ο



·Λάπα μ/ο



·Σπαλομούτα



·Νουά



·Ποντίκι



·Χτένι



·Στήθος α/ο



·Στήθος μ/ο



·Φιλέτο



·Στρογγυλό



·Τράνς



## Μοσχάρι



·Τορτουγκίτα



·Συκώτι



·Μάγουλα



·Οσομπούκο



·Κιμάς



·Μπριζόλα κόντρα α/ο



·Μπριζόλα κόντρα μ/ο



·Σπαλομπριζόλα μ/ο



·Σπαλομπριζόλα α/ο



·Τόμαχοκ



·Πικάνια



·Ribeye



·T-Bone





·T-bone



·Ribeye



·Μπριζόλα κόντρα χωρίς οστό



·Πικάνια



·Tomahawk



·Φιλέτο (bon fillet)



**Black angus**











*the* **AGE of MEAT**



## Πρόβατο



·Ολόκληρο πρόβατο



·Μισό πρόβατο



·Χεράκι / Μπροστινό



·Μπούτι



·Παϊδάκια



·Κότσι/Οσομπούκο πρόβειο





## Αρνί



·Ολόκληρο αρνί



·Μισό αρνί



·Χεράκι / Μπροστινό



·Μπούτι



·Παϊδάκια



·Συκωταριά



·Κότσι/Οσομπούκο αρνί



·Φιλέτο στήθος



·Φιλέτο μπούτι



·Παραφιλέτο



·Μπούτια με οστό



·Ολόκληρο κοτόπουλο α/ο



·Κοπανάκια



·Φτερούγες




·Κιμάς κοτόπουλο



·Συκωτάκια



A close-up photograph of a chef's hand in a blue sleeve pouring a cascade of brown spices over a pile of cooked, reddish-brown meat. The background is dark with vertical light streaks, suggesting a kitchen environment.

Κι επειδή το σύμπαν του κρέατος είναι μεγάλο και πολύπλοκο, κι επειδή από τη φύση μας ο πειραματισμός δεν έχει τέλος, μέσα στο υπερσύγχρονο εργαστήριό μας η δημιουργία και η έμπνευση δεν σταματάνε ποτέ.

Το διάσημο σουβλάκι μας, τα μπιφτέκια μύθος και ποικιλίες από κρεατοδημιουργίες κάνουν εμφάνιση καθημερινά στις βιτρίνες μας.

Μια πρόσκληση για εσάς και μία πρόκληση για εμάς καθώς, πέρα από τις σταθερές αξίες, νέα προϊόντα περιμένουν να τα δοκιμάσετε.



*the* MEAT LABORATORY









### Κρεατοσκεύασματα από χοιρινό

Κρεατοσκευάσματα από εκλεκτό χοιρινό κρέας, έτοιμες λύσεις που προορίζονται απευθείας για μαγείρεμα ή ψήσιμο και πρωτότυπες συνταγές που υπόσχονται να σας εκπλήξουν, ετοιμάζονται καθημερινά στο εργαστήριο μας. Για ειδικές συνταγές και προτιμήσεις μπορείτε να απευθυνθείτε σε εμάς και κατόπιν παραγγελίας να το ετοιμάσουμε.









### Κρεατοσκευάσματα από μοσχάρι

Το εξαιρετικής ποιότητας βοδινό και μοσχαρίσιο κρέας μας είναι αφορμή για δημιουργία κρεατοσκευασμάτων που θα αναβαθμίσουν η μαγειρική σας από την κατσαρόλα μέχρι το κυριακάτικο μπάρμπεκιου.

Οι εξειδικευμένοι συνεργάτες μας είναι εκεί για να σας προτείνουν τρόπους μαγειρέματος και τιπς ψησίματος για το ιδανικό γευστικό αποτέλεσμα.







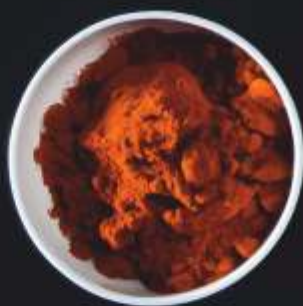
## Κρεατοσκεύασματα από αρνί και πρόβατο

Στο The Age of Meat η παράδοση μας τροφοδοτεί με επιρροές, κάτι που βγαίνει στις συνταγές μας με βάση το ντόπιο αρνί και πρόβατο.

Το «δικό μας» κεμπάπ αλλά και μέρη του κρέατος που λανθασμένα τα προσπερνάμε, έχουν εδώ την τιμητική τους και αναδεικνύονται πρωταγωνιστές μετά το μαγικό τους πέρασμα από τα χέρια ενός Meat Specialist.











### Κρεατοσκεύασματα από κοτόπουλο

Το αγαπημένο από όλους κοτόπουλο, προσφέρεται για πληθώρα δημιουργιών και συνταγών που έχουν βασικό ρόλο στο καθημερινό τραπέζι. Έχοντας παρουσία σε κουζίνες πολλών λαών, οι έτοιμες λύσεις μας δεν «βλέπουν» μόνο κλασικές συνταγές αλλά προσανατολίζονται σε πειραματισμούς με υλικά και μπαχαρικά με σκοπό μια παγκοσμιοποιημένη γευστική παλέτα.





Πολλά από τα κρεατοσκευάσματα και τις ειδικές συνταγές μας μπορείτε να τα βρείτε και σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα με τρόπο που διευκολύνουν τις ανάγκες κάθε καταναλωτή.

*the* **FROZEN**





*the* FROZEN MEATS

N MEATS



*the* AGE of MEAT



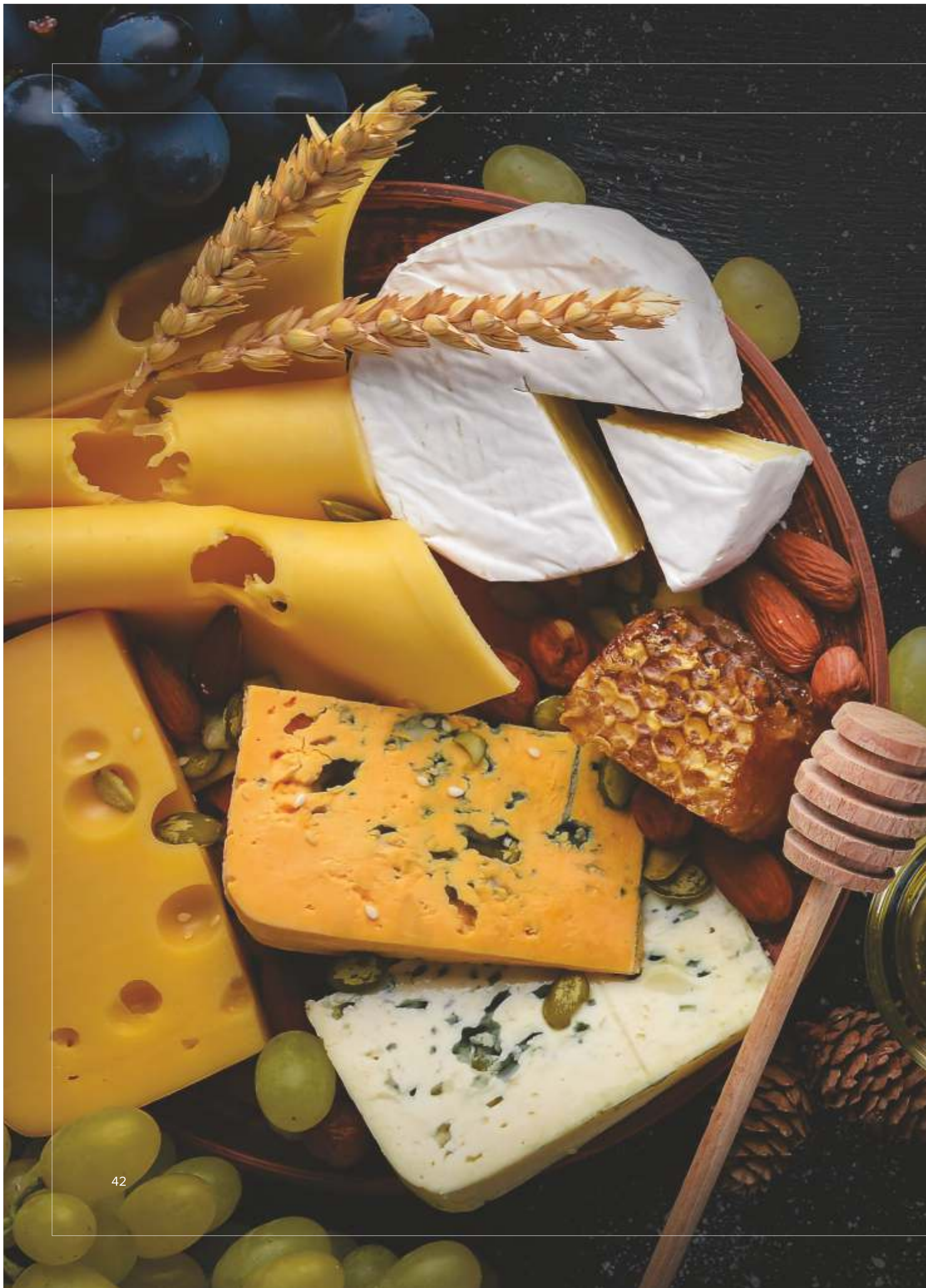


## *the* **COLD CUTS**

Καλύπτοντας όλες τις ανάγκες μιας επιχείρησης ή ενός νοικοκυριού, θα βρείτε διαθέσιμη στα ψυγεία μας, μεγάλη ποικιλία αλλαντικών από κορυφαίους προμηθευτές της Ελλάδας και του εξωτερικού.

Βραστά ή καπνιστά, παραδοσιακά φτιαγμένα ή με παραλλαγές που οφείλονται στην περιοχή, θα βρείτε όλα αυτά που ανταποκρίνονται στις δικές σας προτιμήσεις, από την γεύση μέχρι τον τρόπο κοπής τους.







Όταν βρίσκεσαι στην καρδιά του τόπου που φημίζεται για τα καλύτερα τυροκομικά προϊόντα στην Ελλάδα δεν μπορείς παρά να μην τον τιμήσεις! Είμαστε ιδιαίτερα χαρούμενοι που στα ψυγεία μας πρωταγωνιστές είναι η φέτα και τα τυροκομικά από παραγωγούς της περιοχής μας. Επιπλέον θα βρείτε μια μεγάλη γκάμα τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων από Έλληνες προμηθευτές αλλά και τυριά που έρχονται από το εξωτερικό όπως η αγαπημένη σε όλους παρμεζάνα.

## *the* **FROZEN ONES**

Όσο αδιαμφισβήτητη είναι η αγάπη μας για το κρέας, άλλο τόσο είναι και η πεποίθησή μας ότι το πρέπει να συνοδεύεται ή και να αντικαθίσταται από προϊόντα κορυφαίας ποιότητας.

Στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο μας, θα βρείτε μια μεγάλη ποικιλία κατεψυγμένων θαλασσινών, λαχανικών, πατάτες και finger food με παγκόσμιες επιρροές, ψωμιά, ζύμες και παραδοσιακές πίτες, προϊόντα που αντανακλούν τη φιλοσοφία μας για την ολοκληρωμένη αγοραστική εμπειρία κάθε πελάτη στο κατάστημά μας.





# *the* FROZEN ONES










Επιλέγοντας πάντα προϊόντα και κωδικούς που θα συνθέσουν μια ολοκληρωμένη λύση για τον επαγγελματία και ιδιώτη, σε ένα χώρο που το κρέας πρωταγωνιστεί, μπορείτε να πάρετε μια μυρωδιά θάλασσας, από τη μεγάλη μας ποικιλία σε κατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά.





Πατάτες σε διαφορετικά μεγέθη  
και κοπές, πατάτες με  
διαφορετικά μπαχαρικά, πατάτες  
που «μυρίζουν» Ελλάδα, πατάτες  
που λατρεύονται σε πολλά μέρη  
του κόσμου.

Αναγνωρίζοντας τη μεγάλη,  
καθολική αγάπη για την πατάτα,  
τηγανητή ή όχι, αφιερώνουμε ένα  
μεγάλο κομμάτι στους  
καταψύκτες μας για το πιο  
συνηθισμένο αλλά και πιο  
αγαπημένο συνοδευτικό του  
φαγητού μας.



*the* **POTATO**









Από το χώρο των FROZEN ONES δε θα μπορούσαν να λείπουν όλα τα κατεψυγμένα αρτοποιήματα και προϊόντα ζύμης που αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι στη λειτουργία μιας επιχείρησης εστίασης αλλά και φυσικά στην καθημερινότητα ενός νοικοκυριού. Θα βρείτε μια ποικιλία σε ψωμιά, για σάντουιτς ή χάμπουργκερ, μπαγκέτες, πίτες και τორτίγιες, φύλλο πίτας και σφολιάτες αλλά και μια εντυπωσιακή λίστα από έτοιμες πίτες χειροποίητου χωριάτικου φύλλου που φτιάχνονται στην περιοχή μας.







*the* **GROCERY**

*the* **AGE of MEAT**

53







## *the* SPICES & MARINADES

Δίνοντας μεγάλη σημασία στο προσεγμένο και σωστό μαρινάρισμα του κρέατος, έχουμε επιλέξει και δημιουργήσει μια πλήρη γκάμα βοτάνων, μπαχαρικών και μαρινάδων που εμπιστευόμαστε και στις δικές μας συνταγές. Οι εξειδικευμένοι συνεργάτες μας θα είναι διαθέσιμοι να μοιραστούν μαζί σας τις γνώσεις τους γύρω από το σωστό μαρινάρισμα του κρέατος και να λύσουν οποιαδήποτε απορία σας.









## *the* SAUCES

Με μεγάλο σεβασμό σε ό,τι συνοδεύει το κρέας, καθώς και άλλα βασικά είδη τροφίμων, η μεγάλη ποικιλία μας από σάλτσες, σως και ντρέσινγκς θα καλύψει κάθε προτίμηση.

Η επιλογή έγινε με βάση την ποιότητα, την ασυναγώνιστη γεύση, τις τάσεις αλλά και τη χρηστικότητα από τον επαγγελματία και ιδιώτη.







Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κορυφαίας ποιότητας και υψηλής απόδοσης ηλιέλαιο, λεμόνι, ξύδι και βαλσάμικο από τοπικούς παραγωγούς, θα βρείτε διαθέσιμες όλες τις απαραίτητες μονάδες που παίζουν καθοριστικό ρόλο στην αρμονική λειτουργία μιας κουζίνας.





Μέσα στην ολοκληρωμένη εμπειρία αγορών που προσφέρει το «The Age of Meat» δε θα μπορούσε να λείπει μια μεγάλη γκάμα βασικών ειδών διατροφής όπως τα ζυμαρικά, το ρύζι και τα όσπρια. Ως αναπόσπαστα κομμάτια της καθημερινής μας διατροφής, επιλέξαμε προϊόντα και προμηθευτές που ξεχωρίζουν όχι μόνο με το όνομά τους αλλά πάνω απ' όλα με την ποιότητα και τη γεύση.







Ισοδύναμο της προστασίας και της διατήρησης, η κονσέρβα δίκαια κατέχει μια θέση στα ράφια κάθε νοικοκυριού και επιχείρησης εστίασης. Στο χώρο μας θα βρείτε μια μεγάλη ποικιλία σε κονσερβοποιημένη τροφή, από λαχανικά και νηστίσιμες επιλογές μέχρι ψάρια και θαλασσινά.



**YOU & MEAT** *are*





BEYOND

fs

MEAT

1997

Food Service

ALWAYS FIRST

— WE ARE DIFFERENT.

**The Age Of Meat.**  
**A project by Papageo**  
**Food Service**



rgiou



[www.theageofmeat.com](http://www.theageofmeat.com)

MEAT & BEYOND




*the* **AGE of MEAT**

Est. 1991

**Papageorgiou Food Service**

10 χλμ. Λάρισας - Αμπελώνια  
Αμπελώνας, Λάρισας

T: +30 241 600 7228  
E: [info@theageofmeat.com](mailto:info@theageofmeat.com)  
[info@pfs-foods.com](mailto:info@pfs-foods.com)

 [theageofmeatpfs](https://www.facebook.com/theageofmeatpfs)  
[theageofmeat.com](https://www.theageofmeat.com)