



Πάντα κοντά μας. Πάντα με αγάπη.

“Η MISKO της καρδιάς μας”. Σε μία χώρα που το καλό φαγητό θεωρείται αξία και το οικογενειακό τραπέζι βρίσκεται στη βάση των οικογενειακών δεσμών, το να είσαι η αγαπημένη επιλογή των Ελλήνων δεν είναι απλό πράγμα. Κι όμως, η MISKO για περισσότερα από 80 χρόνια έχει καταφέρει να βρίσκεται στην καρδιά μας συνοδεύοντας με τα προϊόντα της τις πιο όμορφες παιδικές και οικογενειακές μας στιγμές.

Εταιρεία

Από το 1927 η MISKO πορεύεται με τη δέσμευση να προσφέρει σε όλους τους Έλληνες τη δυνατότητα για σωστή διατροφή. Αυτό το όραμα εμπνέει τους ανθρώπους της ακόμα και σήμερα. Όλους αυτούς που μοχθούν καθημερινά για να μπορούμε όλοι μας να απολαμβάνουμε τα αγαπημένα μας ζυμαρικά σίγουροι ότι κάθε πακέτο με το όνομα της MISKO είναι εγγύηση θρεπτικής και ποιοτικής διατροφικής επιλογής. Από τον αγρότη που καλλιεργεί το στάρι μέχρι τους ανθρώπους που το αλέθουν στον Μύλο στο Βόλο αλλά και όλους όσοι με φροντίδα και ευσυνειδησία εργάζονται στο εργοστάσιο της εταιρίας στον Ελαιώνα Βοιωτίας, κοινό μέλημα όλων είναι να φροντίζουν ότι τα ζυμαρικά της MISKO κατέχουν επάξια την πρώτη θέση στο οικογενειακό τραπέζι μας.

Για να το πετύχει αυτό η MISKO ήταν πάντα πρωτοπόρος ανοίγοντας νέους δρόμους στον τομέα των τροφίμων στην Ελλάδα. Έτσι, ήταν η πρώτη ελληνική εταιρία ζυμαρικών που τυποποίησε τα μακαρόνια της σε συσκευασίες, φέρνοντας ζυμαρικά με εγγυημένη ποιότητα και ασφάλεια σε κάθε ελληνικό σπίτι.

Το εργοστάσιο στον Ελαιώνα είναι το τέταρτο μεγαλύτερο εργοστάσιο παραγωγής ζυμαρικών σε ολόκληρη την Ευρώπη, με παραγωγική δυναμικότητα 55.000 τόνους το χρόνο που αντιστοιχεί στα 2/3 της εγχώριας κατανάλωσης ζυμαρικών! Η εντυπωσιακή παραγωγή του, όμως, δεν είναι το μόνο εντυπωσιακό χαρακτηριστικό του εργοστασίου, το οποίο είναι πιστοποιημένο με τις πιο αυστηρές πιστοποιήσεις ποιότητας και λειτουργεί με απόλυτο σεβασμό προς το περιβάλλον. Επιπλέον, με αίσθημα κοινωνικής ευθύνης η MISKO στηρίζει πρωτοβουλίες και

οργανισμούς με κοινωφελείς σκοπούς, καθώς και πολιτιστικές δραστηριότητες.

Αγορά

Τα ζυμαρικά είναι ένα νόστιμο και θρεπτικό γεύμα για όλη την οικογένεια, το οποίο στην Ελλάδα τιμούμε ιδιαίτερα (το penetration των ζυμαρικών είναι της τάξης του 100%) και μάλιστα βρισκόμαστε στη 2η θέση στην κατανάλωση ζυμαρικών στην Ευρώπη.

Ο σύγχρονος τρόπος ζωής ήρθε να



τονίσει ένα ακόμα πλεονέκτημα των ζυμαρικών για τις οικογένειες: το γεγονός ότι είναι

μία υγιεινή επιλογή, απόλυτα φυσική και πλούσια σε υδατάνθρακες που προσφέρεται για γεύματα που ετοιμάζονται εύκολα και γρήγορα. Γι' αυτό σήμερα αγοράζουμε κατά μέσο όρο 19,1 κιλά ζυμαρικών το χρόνο, που αντιστοιχεί περίπου σε 3 πακέτα σε κάθε επίσκεψή μας στο σούπερ μάρκετ.

Η MISKO βρίσκεται τα τελευταία χρόνια σταθερά στην πρώτη θέση της αγοράς ζυμαρικών, μια θέση που σε αριθμούς σημαίνει μερίδια 33,4% σε όγκο και 35,1% σε αξία για το 2009.

Κύρια Επιτεύγματα

Τα ζυμαρικά MISKO έχουν αναγνωρισιμότητα που φτάνει στο 100% (έρευνα Nielsen Consumer Panel 03/09) και για περισσότερα από 80 χρόνια έχουν κερδίσει την εμπιστοσύνη του Έλληνα καταναλωτή. Η φροντίδα που δείχνει η MISKO στα προϊόντα της και η συνέπειά της ανταμείβονται μέσω της επιβράβευσής της από τους καταναλωτές.

Μεταξύ των πιο σημαντικών είναι η διαρκής διάκριση της MISKO ως Superbrand σε όλες τις διοργανώσεις του θεσμού από το 2005 και η 1η θέση στα "Famous Brands" στην κατηγορία των ζυμαρικών (2005-2008), διακρίσεις που «απονέμουν» οι καταναλωτές βραβεύοντας τα αγαπημένα τους προϊόντα.

Η σημαντικότερη ανταμοιβή της MISKO όμως είναι η διαρκής εμπιστοσύνη και η πιστότητα των Ελλήνων στο όνομα MISKO που εκφράζεται έμπρακτα από την επιλογή των προϊόντων της στις αγορές τους.

Προϊόντα

Τα προϊόντα της MISKO έχουν ξεχωριστή θέση στην καρδιά μας λόγω της ποιότητάς τους, αλλά κυρίως γιατί αποτελούν το βασικό συστατικό για κάποια από τα πιο αγαπημένα μας φαγητά.

Η βασική φούξια σειρά της MISKO περιλαμβάνει 36 είδη ζυμαρικών, από τα παραδοσιακά σπαγγέτι ως τα γεμιστά tortellini και ραβιόλια, αλλά και τη σειρά «Χρυσή Σοδειά» που παρασκευάζεται από την καρδιά επιλεγμένων

1927

Η MISKO ιδρύεται στον Πειραιά, από τις οικογένειες Μιχαηλίδη και Κωνσταντίνη.

1953

Η ιδιοκτησία της εταιρίας περνάει στις οικογένειες Μαντζίκια, Παπαναστασίου, Παπακρυσάνθου και Θεοδωράκη. Η παραγωγή των προϊόντων μεταφέρεται στην Πάτρα.

1991

Η εταιρία εντάσσεται στον όμιλο της Barilla SpA, της μεγαλύτερης εταιρίας ζυμαρικών στον κόσμο.

2000

Εγκαινιάζεται το νέο, υπερασύγχρονο εργοστάσιο στον Ελαιώνα Βοιωτίας.

2006

Η MISKO λανσάρει τη νέα σειρά «MISKO Γεύσεις Ελλάδος» ενώ συγχρόνως μπαίνει στην αγορά των έτοιμων σαλτσών.

2007

Η MISKO γιορτάζει 80 χρόνια από την ίδρυσή της.



Η MISKO φέρνει την παράδοση στο πιάτο σας. Διαμοιράστε με τα νέα Γευσιματά τις αγαπημένες συνταγές της μαμάς σας ή δημιουργήστε νέες με τη δική σας έμπνευση, χαρίζοντας γευστική απόλαυση σε αυτούς που αγαπάτε!

Ο Αλέξανδρος Παπαδόπουλος κερδίζει από την Παατσοδά MISKO Γεύσεις Ελλάδος και σας προτείνει

Παστιτσάδα με μοσχάρι

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά
Χρόνος θέρμανσης φούρνου: 1 ώρα
Το 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ:
20 γραμμάρια αυγολέπνο (ανάφραση σε 10 λεπτά με κτύπημα)
1 κούπα (200ml) κρέμα γάλακτος
1 κούπα (200ml) τυρί τριαντάφυλλο
1 κούπα (200ml) τυρί κίτρινο
1 κούπα (200ml) τυρί λευκό
1 κούπα (200ml) τυρί κίτρινο
1 κούπα (200ml) τυρί λευκό
1 κούπα (200ml) τυρί κίτρινο
1 κούπα (200ml) τυρί λευκό

Σε μια βαθιά αυγολέπνο ανάφραση σε 10 λεπτά με κτύπημα, αναμειγνύεται το αυγολέπνο με το κρέμα γάλακτος, το τυρί τριαντάφυλλο, το τυρί κίτρινο, το τυρί λευκό και το τυρί κίτρινο. Στη συνέχεια, προστίθεται το μοσχάρι και η κρέμα γάλακτος. Η αυγολέπνο φούρνισμα σε 150°C για 15 λεπτά. Η παστιτσάδα φούρνισμα σε 180°C για 1 ώρα. Η παστιτσάδα φούρνισμα σε 180°C για 1 ώρα. Η παστιτσάδα φούρνισμα σε 180°C για 1 ώρα.

Κοιμήτι της ελληνικής παράδοσης...
Παστιτσάδα από τις Γεύσεις Ελλάδος.

Υπόδειξη: Η MISKO είναι μια εταιρεία που αγαπάει την Ελλάδα και την ελληνική κουζίνα. Η MISKO δημιουργεί τα Γευσιματά MISKO Γεύσεις Ελλάδος, για να χαρίσει στους γονείς γευστικές απόλαυσεις # γευστικήαπόλαυση

ποικιλιών σκληρού σταριού. Επίσης, δύο από τις πιο αγαπημένες σειρές των καταναλωτών είναι η Miskotini που προσφέρει περισσότερο κράτημα και καλύτερη γεύση με γρήγορο χρόνο προετοιμασίας, αλλά και το Extrafino, ένα πολύ λεπτό μακαρόνι της MISKO, που είναι έτοιμο σε 2-3 λεπτά. Η σειρά «MISKO Γεύσεις Ελλάδος» δημιουργήθηκε με σεβασμό για την ελληνική κουζίνα και περιλαμβάνει 12 ιδιαίτερα σχήματα ζυμαρικών για ξεχωριστές παραδοσιακές γεύσεις, εμπνευσμένα από περιοχές της πατρίδας μας με ιδιαίτερη κουζίνα, όπως η Κέρκυρα, η Κρήτη, η Ήπειρος, η Θεσσαλία, η Φολέγανδρος και η Χάλκη.

Η MISKO αποτελεί μια κοινότητα ανθρώπων και ένα εργαστήρι ιδεών, όπου η εμπειρία και το μεράκι συνδυάζεται με τη σύγχρονη τεχνολογία και η παράδοση παντρεύεται με την καινοτομία, με αποτέλεσμα την παραγωγή μοναδικών ποιοτικών προϊόντων. Γι' αυτό, η MISKO εμπνέεται από τη δική μας οικογενειακή παράδοση που είναι ταυτισμένη στις αναμνήσεις, στην καρδιά και σε κάθε μας στιγμή με τη δική της πορεία. Η MISKO αναπτύσσεται ακολουθώντας τις αξίες της για πρόοδο, με ανήσυχο πνεύμα, πάθος και ευαισθησία για να ικανοποιεί τις σύγχρονες ανάγκες, προσφέροντάς μας θρεπτικά ζυμαρικά, με σεβασμό στην ελληνική παράδοση.

αλλά και τη σημασία της ισορροπημένης διατροφής για τα παιδιά. Ακόμα και οι προωθητικές ενέργειες της MISKO αντανακλούν την αγάπη και τη φροντίδα της για την οικογένεια. Έτσι, μέσα στο 2008 πραγματοποιήθηκε ο διαγωνισμός «Στιγμές οικογενειακής απόλαυσης» με πλούσια δώρα ψυχαγωγίας για όλη την οικογένεια, όπως προσκλήσεις για κινηματογράφους, επισκέψεις σε ζωολογικούς κήπους κλπ. Συνεπώς στη δέσμευσή της να πρωτοπορεί και να δημιουργεί προϊόντα που κεντρίζουν τη γαστρονομική φαντασία μας και κρύβονται στις πιο όμορφες αναμνήσεις μας, η MISKO συνεχίζει να αποτελεί συνώνυμο των ζυμαρικών και της

Η ποιότητα και η γεύση που χαρακτηρίζει τα ζυμαρικά της MISKO ακολουθεί και τις σάλτσες της, που με ποικιλία γεύσεων συνοδεύουν άριστα τα ζυμαρικά MISKO, αποτελώντας τον πιο ιδανικό συνδυασμό για ένα θρεπτικό και εύκολο γεύμα κατάλληλο για όλη την οικογένεια. Με αυτό τον τρόπο, για 82 χρόνια, τα ζυμαρικά στην Ελλάδα έχουν το όνομα MISKO και, όπως ο γνωστός μας Ακάκιος, δεν ξεχνάμε ποτέ «τα μακαρόνια να είναι MISKO»!

Τι νέο μαγειρεύει η MISKO;
Το 2008 η MISKO έφερε στο τραπέζι μας νέες γευστικές προτάσεις εμπλουτίζοντας τη σειρά MISKO Γεύσεις Ελλάδος με δύο νέα προϊόντα: Γεμιστά Ζυμαρικά MISKO Γεύσεις Ελλάδος με φέτα από τη Θεσσαλία και Γεμιστά Ζυμαρικά MISKO Γεύσεις Ελλάδος με Γραβιέρα από την Κρήτη.

MISKO Ζυμαρικά ... η βάση για την ανάπτυξη

Η ανάπτυξη των παιδιών εξαρτάται από τη διατροφή που λαμβάνουν. Τα ζυμαρικά MISKO είναι μια υγιεινή και γευστική επιλογή για τα παιδιά. Τα ζυμαρικά MISKO είναι μια υγιεινή και γευστική επιλογή για τα παιδιά.

Τι περιέχουν;
Τα ζυμαρικά MISKO είναι φτιαγμένα από σκληρό στάρι και περιέχουν άμυλο, αλάτι, σόδα και ζελατίνη. Τα ζυμαρικά MISKO είναι φτιαγμένα από σκληρό στάρι και περιέχουν άμυλο, αλάτι, σόδα και ζελατίνη.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΣΑΛΤΣΕΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΣΑΛΤΣΕΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00
ΣΑΛΤΣΕΣ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00
ΣΑΛΤΣΕΣ	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00	117,00

Παιδί Έπαι
Το παιδί είναι η βάση της οικογένειας. Τα ζυμαρικά MISKO είναι μια υγιεινή και γευστική επιλογή για τα παιδιά. Τα ζυμαρικά MISKO είναι μια υγιεινή και γευστική επιλογή για τα παιδιά.

Ναυάγιο Θερμίδες
Τα ζυμαρικά MISKO είναι φτιαγμένα από σκληρό στάρι και περιέχουν άμυλο, αλάτι, σόδα και ζελατίνη. Τα ζυμαρικά MISKO είναι φτιαγμένα από σκληρό στάρι και περιέχουν άμυλο, αλάτι, σόδα και ζελατίνη.

Αξίες-Όραμα
Κάθε πακέτο ζυμαρικών MISKO περικλείει μέσα του όλη την ποιότητα, την πρωτοπορία και την ιστορία της MISKO που προχωρά και εξελίσσεται μαζί με την ιστορία της ελληνικής οικογένειας, την ιστορία της δικής μας οικογένειας. Αυτό ήταν και παραμένει διαχρονικά το όραμα της εταιρίας και των ανθρώπων της, από τη στιγμή που φτιάχτηκαν τα πρώτα ζυμαρικά στο εργαστήρι των

Στο πλαίσιο ανάπτυξης νέων προτάσεων, το 2009 προχώρησε στη δημιουργία της σειράς «MISKO Ολικής Άλεσης» που περιλαμβάνουν спаγγέτι No 6, спаγγετίνη No 10, τριβελάκι και κοφτό μισό, προσφέροντας τον απόλυτο

ποιότητας στην Ελλάδα. Γι' αυτό παραμένει πάντα πρώτη και πάντα η MISKO της καρδιάς μας.



οικογενειών Μιχαηλίδη και Κωνσταντίνη στον Πειραιά μέχρι και σήμερα: να παράγει ζυμαρικά νόστιμα και θρεπτικά που θα δίνουν τη δυνατότητα σε όλους μας να προσφέρουμε στην οικογένειά μας ό,τι καλύτερο.

συνδυασμό γεύσης και θρεπτικής ενέργειας για όλη την οικογένεια. Τα ζυμαρικά ολικής άλεσης είναι μια αγνή τροφή φυτικής προέλευσης που προσφέρει δύναμη, ενέργεια, νοστιμιά και σημαντικές θρεπτικές ουσίες στον οργανισμό μας.

Ίσως δεν γνωρίζατε ότι...

Η εταιρία πήρε το όνομά της από τα ονόματα των ιδρυτών της Μιχαηλίδη και Κωνσταντίνη («ΜΙΣ-ΚΟ»).

Το εργοστάσιο στον Ελαιώνα επαναστησιοποιήθηκε φέτος σύμφωνα με το πρότυπο BRC Food Issue 5, που περιλαμβάνει αυστηρούς ελέγχους σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Για την κατασκευή του εργοστασίου στον Ελαιώνα έγινε επένδυση ύψους 30 εκατομμυρίων ευρώ, η μεγαλύτερη στη Νοτιοανατολική Ευρώπη στο χώρο των ζυμαρικών.

Η σειρά MISKO Ολικής Άλεσης είναι η μοναδική σειρά ζυμαρικών ολικής άλεσης που περιλαμβάνει το σχήμα κοφτό μισό.

2008
Εμπλουτισμός της σειράς «MISKO Γεύσεις Ελλάδος» με νέα προϊόντα.

2009
Λανσάρισμα της νέας σειράς ζυμαρικών MISKO Ολικής Άλεσης.