



ΠΙΤΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

[www.alexakis-pittes.gr](http://www.alexakis-pittes.gr)



# Η ιστορία μας...

## Η αρχή...

Οι Πίττες Αλεξάκη έχουν μία σημαντική ιστορία, με ρίζες που ξεκινούν ήδη από τα μέσα της δεκαετία του 1950. Όλα άρχισαν όταν ο Ηλίας Ιωάννης Αλεξάκης, ο πατέρας του σημερινού ιδιοκτήτη, ξεκίνησε να μαθαίνει την παραδοσιακή τέχνη της δημιουργίας της πίτας για σουβλάκια σε ένα Σιμιτοποιείο της εποχής στη Δραπετσώνα.

## Το μεγάλο βήμα του Ιδρυτή

Με τα χρόνια, και μετά από κοπιαστική εργασία σε όλα τα στάδια της δημιουργίας πιτών για σουβλάκια, απέκτησε πολύτιμη εμπειρία και γνώση που τον οδήγησαν τελικά στην απόφαση να ανοίξει τη δική του επιχείρηση στις αρχές της δεκαετίας του 1980.

## Η κατάκτηση της κορυφής

Από τότε η εταιρεία μεγαλώνει σταθερά, αυξάνοντας με συνέπεια την παραγωγή και τις πωλήσεις της, για να καταλήξει να κατέχει με υπεροφάνεια μία από τις πρώτες θέσεις ανάμεσα στις ελληνικές επιχειρήσεις παραγωγής πιτών, με όνομα συνώνυμο με την προσήλωση στην ποιότητα.

## Η νέα γενιά παίρνει τη σκυτάλη

Μετά από 45 χρόνια ασταμάτητης δουλειάς, ήρθε η στιγμή να σκυτάλην να περάσει στην επόμενη γενιά. Έτσι, το 1996 η οικογενειακή επιχείρηση μεταβιβάζεται στον Ιωάννη Αλεξάκη. Με το βήμα στο μέλλον, απλά και την πάντα πολύτιμη παρουσία του ιδρυτή της επιχείρησης στο πλευρό του, ο Ιωάννης Αλεξάκης συνέχισε ακούραστα την ανάπτυξη της εταιρείας.

# Η φιλοσοφία μας...

## Σεβασμός στην παράδοση

Κατά τη διάρκεια της μακροχρόνιας πορείας μας, δεν ξεχάσαμε ποτέ τι μας ανέδειξε, και δεν παρακλίναμε ούτε στιγμή από την απόλυτη αφοσίωση στην ποιότητα και το σεβασμό στην παράδοση - στοιχεία που εγγυώνται τόσο την γευστική απόλαυση, όσο και την θρηπτική αξία των προϊόντων μας.

Οι προσεκτικά επιλεγμένες ποιοτικές πρώτες ύλες, οι απόλυτα επειγχόμενες, άριστες συνθήκες στο χώρο παραγωγής και η εξειδίκευση των ανθρώπων μας – που πλέον ξεπερνούν τα 40 άτομα- ορίζουν τον τρόπο που εργαζόμαστε. Αυτά, εγγυώνται σταθερότητα στην ποιότητα όσο και την απόλυτα επαγγελματική εξυπηρέτηση των ποιουσάριθμων συνεργατών μας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, συνεργάτες με τους οποίους πλέον έχουμε χτίσει μακροχόνιες σχέσεις αμοιβαίας εμπιστοσύνης.

Με βάση αυτά πορευόμαστε στο μέλλον με αισιοδοξία και όραμα, φιλοδοξώντας να φέρουμε τις παραδοσιακές πίττες για σουβλάκια κοντά σε όσους περισσότερους τελικούς καταναλωτές.





# Τα προϊόντα μας...



## πίττα No 10

Αυτό είναι το junior snack της οικογένειας των πιτών μας, το αυλογυράκι, απλό ή με σπαδιά, για πολλές επιλογές και εναλλακτικές χρήσεις.



## πίττα No 14

Είναι η μικρή μας λιχουδιά, το μεγάλο snack, απλό ή με σπαδιά, ιδανικό για barbecue, σάντουιτς, αταμική πίτσα, κουβέρ, απλά και για πολλές διάφορες εφαρμογές, ανάλογα με τις προμήνεις και τη φαντασία σας.



## πίττα No 16

Είναι η μεσαία σε μέγεθος πίττα, κατάλληλη για επαγγελματική χρήση (ψητοπωλεία, super market κλπ), απλά και για καθημερινή χρήση στο σπίτι. Παράγεται σε απλή μορφή ή λαδωμένη, απλά και με βάση το καλαμποκάλιερο, σε απλή ή λαδωμένη.



## πίττα No 17

Η πίττα αυτή χρησιμοποιείται τόσο για επαγγελματική χρήση, δύο και για οικιακή χρήση και είναι ο τύπος πίττας που προτιμάται περισσότερο από τους πελάτες μας στο εξωτερικό. Παράγεται σε απλή μορφή ή λαδωμένη απλά και με βάση το καλαμποκάλιερο σε απλή ή λαδωμένη.



### πίττα No 18

Πρόκειται για το "βαρύ πυροβολικό" των πιττών μας. Αυτή είναι η πλέον δημοφιλής πίττα, καθώς διατίθεται σε εκατομμύρια κομμάτια σε ψυτοπωλεία, καντίνες, επιχειρήσεις εστιάσεων και γρήγορου φαγητού. Παράγεται σε απλή μορφή ή λαδωμένη, αλπιά και με βάση το καλαμποκάπιερο ή το αλεύρι ολικής αλέσεως. Σημαντική καινοτομία μας στην πίττα αυτή, είναι ότι διατίθεται και σε τετράγωνο σχήμα 18 x 18, σε απλή μορφή ή λαδωμένη.



### πίττα No 23

Αυτός είναι ο "ΤΙΓΑΣ" της σειράς μας. Παράγεται σε απλή μορφή ή λαδωμένη, και χρησιμοποιείται για πιο εξειδικευμένες χρήσεις από επαγγελματίες σε ψυτοπωλεία, ταβέρνες, επιχειρήσεις εστίασης, κλπ.



### πίττα No 20

Η πίττα με τις ποιητές εναλλακτικές χρήσεις για επιχειρήσεις (με πλουκάνικο, με κεμπάρ, με μερίδια γύρου κλπ.) αλπιά και για το σπίτι. Παράγεται σε απλή μορφή ή και λαδωμένη.



### πίττα No 26

Για το τέλος, αφήσαμε τον "ΠΑΠΠΟΥ" της οικογένειας. Αυτή η πίττα είναι κατάλληλη για μεγάλες και πραγματικά απολαυστικές μερίδες, αλπιά και ως βάση οικογενειακής πίττας, ή για όλες εξειδικευμένες χρήσεις... Παράγεται σε απλή μορφή ή λαδωμένη.

## Οι Εγκαταστάσεις μας...

Το 2005 η επιχείρηση μεταφέρεται σε νέο, μεγαλύτερο κτήριο συνολικής επιφάνειας 1300 τ.μ. στο ΒΙΟΠΑ Μενιδίου (Αχαρναί) στην οδό Ιωάννου Νίκα 35, όπου και γίνεται και η εγκατάσταση των νέων μποχανημάτων. Πλέον, είναι σε θέση να συνδυάζει με τον καλύτερο τρόπο την παράδοση στην πίτα με τον πιο σύγχρονο τρόπο παραγωγής.

## Οι Πιστοποιήσεις μας...

Η εταιρεία Απεξάκης εφαρμόζει πιστά σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (HACCP-ΕΛΟΤ 1416:2000 και FAO/NHO CODEX ALIMENTARIUS), πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας (ΕΛΟΤ ΑΝ ISO 9001:2000), καθώς και πιστοποιητικό συστήματος και ασφάλειας στην εργασία (ΕΛΟΤ 1801/OHSAS 18001).



# Πίνακας Προϊόντων

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΙΤΤΑΣ	ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ	ΤΜΧ/ ΠΑΚΕΤΟ	ΤΜΧ/ ΚΙΒΩΤΙΟ	ΚΙΒΩΤΙΟ/ ΠΑΛΕΤΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 10 snack	10 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	40 γρ.	10.20	120	48
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 14	14 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	60 γρ.	10	120	48
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 16	16 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	60-65 γρ.	10,20,30,50	120/180	32
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 17	17 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	70-75 γρ.	10,20,30,50	120/180	32
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 18	18 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	80-85 γρ.	10,20,30	120/180	32
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 20	20 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	110-120 γρ.	10,20,30	120/180	32
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 23 Γίγας	23 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	130-140 γρ.	10.20	60	36
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ No 26 Παπού	26 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	200-210 γρ.	10.20	50	30
ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ No 18	18 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	80-85 γρ.	10	60	36
ΟΛΙΚΗΣ/ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ No 16, 17, 18	16 εκ. 17 εκ. 18 εκ.	3 πμέρες + C 6 πμέρες 0 C 12 μήνες -18°C	65-75-80-85 γρ.	10.20	120/180	32





I. Nika 35, Acharavi 136 73 T. (+30) 210 24 47 299, F. (+30) 210 24 68 663 E. pittes@otenet.gr  
[www.alexakis-pittes.gr](http://www.alexakis-pittes.gr)