

Cretan
Kythnia



ZAXAPH

Εξειδίκευση στην εισαγωγή, αποθήκευση και διάθεση
λευκής κρυσταλλικής ζάχαρης ανώτερης ποιότητας.

Συνδέουμε τους κορυφαίους παραγωγούς του κόσμου με
την ελληνική βιομηχανία και το χονδρεμπόριο,
διασφαλίζοντας σταθερότητα στην τροφοδοσία.



Τεχνικές Προδιαγραφές Προϊόντος (Premium Quality)

- **Διεθνή Πρότυπα (ICUMSA):** Διαθέτουμε ζάχαρη χαμηλού δείκτη ICUMSA (ιδανική για βιομηχανική χρήση), που εγγυάται τη μέγιστη δυνατή λευκότητα και καθαρότητα.
- **Σταθερή Κοκκομετρία:** Οι κρύσταλλοι έχουν ομοιόμορφο μέγεθος, εξασφαλίζοντας ελεγχόμενη συμπεριφορά στη θερμική επεξεργασία και τη μαζική παραγωγή.
- **Μηδενικές Προσμίξεις:** Μέσα από αυστηρούς εργαστηριακούς ελέγχους, εγγυόμαστε ένα προϊόν ελεύθερο από ξένα σώματα, χημικά κατάλοιπα ή υγρασία.



Λειτουργικά & Παραγωγικά Πλεονεκτήματα

- **Άριστη Διαλυτότητα:** Διαλύεται γρήγορα σε υγρά και στερεά μείγματα, μειώνοντας τον χρόνο επεξεργασίας και το ενεργειακό κόστος της επιχείρησής σας.
- **Σταθερότητα στο Ράφι:** Λόγω της εξαιρετικά χαμηλής υγρασίας, το προϊόν δεν σβωλιάζει και διατηρεί τη ροικότητά του ακόμη και μετά από μήνες αποθήκευσης.
- **Γευστική Ουδετερότητα:** Προσφέρει καθαρή γλυκύτητα χωρίς να επηρεάζει ή να αλλοιώνει τα φυσικά αρώματα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των συνταγών σας.



Διασφάλιση Ποιότητας & Πιστοποιήσεις

- **Απόλυτη Ιχνηλασιμότητα:** Είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε την πορεία κάθε παρτίδας (batch) από το εργοστάσιο παραγωγής μέχρι την αποθήκη σας.
- **Διεθνή Πιστοποιητικά:** Το προϊόν και οι διαδικασίες μας είναι πλήρως εναρμονισμένα με τα πρότυπα **ISO 22000**, **HACCP** και τις ευρωπαϊκές οδηγίες ασφάλειας τροφίμων.
- **Συνεχείς Έλεγχοι:** Κάθε φορτίο συνοδεύεται από Πιστοποιητικό Ανάλυσης (Certificate of Analysis) που επιβεβαιώνει τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά.



Οι Σταθμοί στην Ιστορία της Ζάχαρης

• **Η Γέννηση (8.000 π.Χ.):** Το ζαχαροκάλαμο χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά στη Νοτιοανατολική Ασία και τη Νέα Γουινέα. Οι άνθρωποι τότε απλώς μασούσαν το καλάμι για να γευτούν τη γλυκιά του ουσία.

• **Η Πρώτη Κρυστάλλωση (350 μ.Χ.):** Στην Ινδία ανακαλύφθηκε η μέθοδος να μετατρέπουν τον χυμό του ζαχαροκάλαμου σε κρυστάλλους. Έτσι γεννήθηκε η πρώτη μορφή της ζάχαρης όπως τη γνωρίζουμε σήμερα.



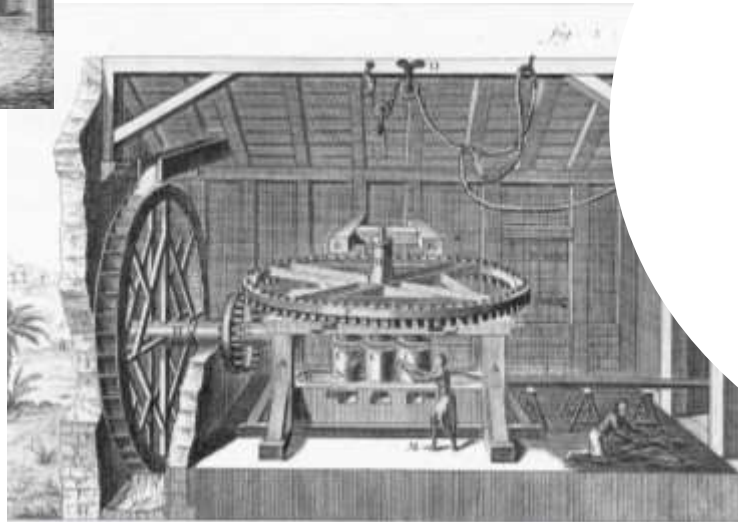
Το «Λευκό Φάρμακο» των Αράβων: Κατά τον Μεσαίωνα, οι Άραβες διέδωσαν την καλλιέργεια στη Μεσόγειο. Η ζάχαρη ήταν τόσο σπάνια που θεωρούνταν πολύτιμο μπαχαρικό και φάρμακο, προσβάσιμο μόνο από βασιλιάδες και ευγενείς.

Ο «Λευκός Χρυσός» του Νέου Κόσμου: Μετά το 1492, ο Χριστόφορος Κολόμβος μετέφερε το ζαχαροκάλαμο στην Καραϊβική. Η παραγωγή εκτοξεύτηκε, αλλά συνδέθηκε με τη μαύρη σελίδα του δουλεμπορίου, καθώς η ζάχαρη έγινε το πιο κερδοφόρο εμπορεύσιμο προϊόν (commodity) της εποχής.



Cretan Kythnia

• **Η Επανάσταση του Ζαχαρότευτλου (19ος αιώνας):** Λόγω των ναπολεόντειων αποκλεισμών, οι Ευρωπαίοι στράφηκαν στην παραγωγή ζάχαρης από ζαχαρότευτλα. Αυτό επέτρεψε τη μαζική, τοπική παραγωγή στην Ευρώπη, κάνοντας τη ζάχαρη προσιτή σε όλο τον κόσμο.



«Για αιώνες, η ζάχαρη αποκαλούνταν **"Λευκός Χρυσός"** λόγω της σπανιότητας και της αξίας της για τους ευγενείς. Σήμερα, η ζάχαρη δεν είναι πια σπάνια, αλλά παραμένει ο "χρυσός" που δίνει αξία στα δικά σας προϊόντα. Η δική μας αποστολή είναι να φέρουμε αυτή την ιστορική αξία στο σήμερα, προσφέροντας σε εσάς μια πρώτη ύλη με την **ίδια κορυφαία καθαρότητα**, προσαρμοσμένη όμως στις αυστηρές απαιτήσεις της σύγχρονης μαζικής παραγωγής.»



Παίρνοντας τη σκυτάλη από μια ιστορία αιώνων,
δεσμευόμαστε να προσφέρουμε μια πρώτη ύλη που δεν
καλύπτει απλώς τις ανάγκες σας, αλλά αναβαθμίζει το τελικό
σας προϊόν. Για εμάς, η ζάχαρη δεν είναι ένα απλό εμπόρευμα,
αλλά μια υπόσχεση ποιότητας.





+30 210 4610699



www.cretankythnia.gr



cretankythniatrade@gmail.com



Συνταγματάρχου Δαβακη 6, Μοσχάτο 183 44