

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ:
TUV
AUSTRIA
HELLAS

ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EN ISO 22000 : 2005
No: 20101190001557

ΑΠΟ ΤΟ
SINCE
1968




ΣΟΥΣΑΜΛΗ

ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΝ
στην Αγιάσο Λέσβου

Κατάλογος προϊόντων





...για την ιστορία!

Ο πατέρας μας, Μιχάλης Σουσαμλής, μαθήτευσε δίπλα σε πρόσφυγα Μικρασιάτη αρτοποιό που του έμαθε την τέχνη του επτάζυμου ζυμαριού.

Ο τελευταίος του παραχώρησε την άδεια λειτουργίας του μαγαζιού του στην Αγιάσο το 1968.

Το 1987, τα παιδιά του αναλάβαμε την ήδη ακμάζουσα επιχείρηση, διευρύνσαμε την ποικιλία των προϊόντων μας και τα διαθέσαμε σ'ολόκληρη την Λέσβο.

Σήμερα, τα παιδιά μας, αρτοποιοί τρίτης γενιάς, κάνουν τα προϊόντα μας γνωστά στην υπόλοιπη Ελλάδα και το εξωτερικό.

Η επιχείρηση σήμερα απασχολεί πάνω από 20 εργαζόμενους και έχει πιστοποιηθεί από την TÜV AUSTRIA (EN ISO 22000 : 2005) για το σύστημα διαχείρισής της.



www.sousamli.gr

Τα προϊόντα μας δεν περιέχουν πρόσθετα ή συντηρητικά

Παξιμάδια

Παραδοσιακό προϊόν της Ελλάδας, τα παξιμάδια, γλυκά, αλμυρά ή ουδέτερα, ετοιμάζονται με διαφορετική συνταγή και διαδικασία από το ψωμί. Αφού ζυμωθούν σε φραντζόλες, ψήνονται, στη συνέχεια κόβονται σε φέτες και ξαναψήνονται.

Μπορούν να φαγωθούν σκέτα ή να συνοδεύσουν όλα τα γεύματα.

Στη Λέσβο τα γνωστότερα και πιο αγαπημένα παξιμάδια των καταναλωτών είναι τα δικά μας, τα λεγόμενα «αγιασώτικα».

Επτάζυμα

Τα επτάζυμά μας παρασκευάζονται με την πατροπαράδοτη συνταγή με τη χρήση ρεβυθομαγιάς.

Τα σιτάρια μας τα προμηθευόμαστε από την περιοχή της Μεγάλης Λίμνης Λέσβου. Συνοδεύουν το φαγητό.

Καταπληκτικά με τυρί και τέλεια για νηστεία.



ΑΓΙΑΣΩΤΙΚΟ ΕΠΤΑΖΥΜΟ (ΧΥΜΑ)

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-020
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 1



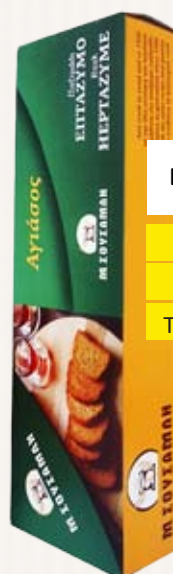
ΑΓΙΑΣΩΤΙΚΟ ΕΠΤΑΖΥΜΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-036
ΒΑΡΟΣ	1 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 10



ΑΓΙΑΣΩΤΙΚΟ ΕΠΤΑΖΥΜΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-018
ΒΑΡΟΣ	400 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 12



ΕΠΤΑΖΥΜΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-019
ΒΑΡΟΣ	περ. 550 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 8



www.souseli.gr

Λαδιού

Φτιάχνονται με ντόπιο σιτάρι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Αγιάσου, Λέσβου. Σκέτα, με γάλα, με τυρί, με τσάι, για δεκατιανό, για απογευματινό ή βραδυνό σας ταξιδεύουν στις παιδικές σας γεύσεις.



ΛΑΔΙΟΥ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-004
ΒΑΡΟΣ	700 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 15



ΛΑΔΙΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-001
ΒΑΡΟΣ	250 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-002
ΒΑΡΟΣ	300 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 28
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-003
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 18
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-005
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 1
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-006
ΒΑΡΟΣ	5 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 1

Λαδιού - Γλυκανίσου

Φτιάχνονται με ντόπιο σιτάρι, γλυκάνισο Λισβορίου Λέσβου και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Αγιάσου, Λέσβου. Είναι ελαφρώς γλυκά. Φέτες κατάλληλες για βούτυρο - μαρμελάδα, στο χέρι σκέτο...



ΛΑΔΙΟΥ - ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-064
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20



www.sousamli.gr

Κριθαρένια

Το κριθάρι προέρχεται και αλέθεται στο Λισβόρι. Το παξιμάδι είναι ολικής άλεσης και βγαίνει σε δύο σχέδια, απλό, κομμένο στο χέρι και ντάκος. Πάει με όλα. Είναι πολύ υγιεινό αφού έχει όλο το άγανο (φλοιό) του κριθαριού.



ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΑ ΟΛΙΚΗΣ	
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-009
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x18
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-011
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-012
ΒΑΡΟΣ	5 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1



ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΑ ΟΛΙΚΗΣ	
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-010
ΒΑΡΟΣ	700 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x15
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-008
ΒΑΡΟΣ	300 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-007
ΒΑΡΟΣ	250 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20

Κριθαρένια ολικής (Καύκαλα)

Το κριθάρι προέρχεται και αλέθεται στο Λισβόρι. Το παξιμάδι είναι ολικής άλεσης, ντάκος. Υπέροχη βάση για σαλάτα, φέτα, λαδοτύρι, κεφαλοτύρι, σαγανάκι τυριού.



ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΑ ΟΛΙΚΗΣ (ΚΑΥΚΑΛΑ)	
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-013
ΒΑΡΟΣ	300 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-014
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x18
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-015
ΒΑΡΟΣ	700 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x15
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-016
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-017
ΒΑΡΟΣ	5 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1



www.sousamli.gr

Σικάλεως

Το παξιμάδι είναι ολικής άλεσης. Κομμένο σε φέτες επειδή αποτελεί συνοδευτικό φαγητού για όσους προσέχουν την διατροφή τους.



ΣΙΚΑΛΕΩΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-068
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 8

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-069
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 8

Άρτος διπυρίτης

Ο διπυρίτης άρτος (δισ στην πυρά) έχει αποβάλλει όλη την υγρασία του.

Τρώγεται σκέτο πολύ ευχάριστα. Οι σπόροι δίνουν μια ιδιαίτερη παιχνιδιάρικη γεύση.



ΔΙΠΥΡΙΤΗΣ ΜΕ ΗΛΙΟΣΠΟΡΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-033
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x12

Τσουρεκιού

Τα παξιμάδια (φρυγανιές) τσουρεκιού συνοδεύουν ιδανικά τον καφέ. Πραγματικό τσουρέκι (γάλα, αυγά, βούτυρο) ίσως το καταλληλότερο συνοδευτικό πρωινού για τα παιδιά όλων των ηλικιών.



ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-066
ΒΑΡΟΣ	250 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x12

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-067
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x6

Κριτσίνια

Τα κριτσίνια τρώγονται σαν ορεκτικό και χρησιμοποιούνται σε σαλάτες. Λευκά με σουσάμι ή ηλιόσπορο, μαύρα ξεροψημένα. Παρασκευάζονται από αλεύρι, μαγιά, νερό, ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο, αλάτι και σουσάμι και έχουν μήκος πάνω από 20 εκατοστά.

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-034
ΒΑΡΟΣ	500 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x 10

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΛΕΥΚΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-035
ΒΑΡΟΣ	250 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x10



www.sousamli.gr

Αμυγδάλου

Χειροποίητο παξιμαδάκι για καφέ ή σκέτο με Αγιασώτικο λάδι και καβουρντισμένο αμύγδαλο κάνει τις ώρες πιο γλυκές!

ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-024
ΒΑΡΟΣ	280 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-025
ΒΑΡΟΣ	450 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x10
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-026
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1



Γλυκανίσου (ούζου)

Δεν θα μπορούσαμε να αφήσουμε το ούζο έξω από τις γεύσεις μας. Φρέσκοαλεσμένος γλυκάνισος ανακατεμένος με ούζο Γιαννατσή! Φέρνει την Λέσβο στο τραπέζι σας!

ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ (ΟΥΖΟΥ)

ΚΩΔΙΚΟΣ	04-030
ΒΑΡΟΣ	280 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-031
ΒΑΡΟΣ	450 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x10
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-032
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1



www.sousamli.gr

Κακάου

Δεν θα μπορούσαν να λείπουν τα χρώματα από τα παξιμαδάκια μας. Χειροποίητα με κακάο. Βάζει με πολλή χαρά τα παιδιά στην υγιεινή διατροφή!

ΚΑΚΑΟΥ	
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-027
ΒΑΡΟΣ	280 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-028
ΒΑΡΟΣ	450 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x10
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-029
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1



Κανέλας

Τα πιο νοσταλγικά χειροποίητα παξιμαδάκια μας. Με κανέλα και γαρύφαλο, λίγο πορτοκάλι...μας ταξιδεύουν σε χριστουγεννιάτικες οικογενειακές στιγμές!

ΚΑΝΕΛΑΣ	
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-021
ΒΑΡΟΣ	280 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x20
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-022
ΒΑΡΟΣ	450 ΓΡ.
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x10
ΚΩΔΙΚΟΣ	04-023
ΒΑΡΟΣ	3 KG
ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ	x1



www.sousamli.gr

Βασιλόπιτα Αγιάσου

(Διατίθεται όλο τον χρόνο)

Η βασιλόπιτά μας παρασκευάζεται μόνο στην Αγιάσο την παραμονή Πρωτοχρονιάς, εμείς ωστόσο την εμπορευόμαστε όλο το χρόνο.

Η ιστορία της χάνεται στον χρόνο και ανακατεύεται με αυτήν του Μ. Βασιλείου στην Καπαδοκία*.

Ο Φώτης Κόντογλου την δοκίμασε σε μια επίσκεψη στην Αγιάσο και εντυπωσιάστηκε. Φτιαγμένη από 50 φύλλα περίπου που ζυμώνονται με βρασμένο γλυκάνισο, λάδι, πορτοκάλι και με γέμιση από ντόπια ξερή μυζήθρα ώστε να συνδυάζει το αλμυρό με το γλυκό σε τέλεια αναλογία!

** Στα φύλλα της μέσα κρύφτηκαν τα χρυσαφικά για να μοιραστούν δίκαια,*



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΑΓΙΑΣΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ 04-065

ΒΑΡΟΣ περ. 300 ΓΡ

ΤΕΜ./ΚΙΒΩΤΙΟ x12



Όλα μας τα προϊόντα διατίθενται και σε ποσότητες βάσει των αναγκών της κάθε επιχείρησης (και όχι μόνο σε κιβώτια).



www.sousamli.gr



📍 Αγιάσος, Λέσβος

📞 22520 22296
6974 102659

🖱️ www.sousamli.gr

✉️ sousamlim@gmail.com



ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ
LesvosGourmet.gr