



ΕΤ.ΙΔ.

1947

ΣΤΑΘΜΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΕΜΠΟΡΙΟ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ

Κ Α Ρ Β Ο Υ Ν Ι Α Ρ Η Σ



*Καλώς ήρθατε
στην οικογένεια μας*





ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Ο “**Σταθμός Κρέατος**” έχει τις ρίζες του πίσω στο χρόνο το **1947**. Σήμερα η τρίτη γενιά πλέον της οικογένειας εξακολουθεί να δημιουργεί προϊόντα και υπηρεσίες αναβαθμίζοντας συνεχώς τις γνώσεις της κρατώντας παράλληλα σταθερές τις αρχές και τις αξίες του προϊόντος με την διασφάλιση της παράδοσης και της ποιότητας.

ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΜΑΣ

Το όραμα της επιχείρησης είναι η **δημιουργία νέων και καινοτόμων προϊόντων κρέατος** που θα δώσουν σε ένα κατάστημα εστίασης την διαφορετικότητα και ταυτόχρονα την κερδοφορία. Προϊόντα τα οποία απευθύνονται απά την πιο νέα και άπειρη νοικοκυρά μέχρι και τους πιο έμπειρους και απαιτητικούς σεφ εστιατορίων κάνοντας την καθημερινότητα τους περισσότερο απλή και εύκολη.

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

Η επιχείρηση μας χωρίζεται σε δύο μέρη, το ένα κομμάτι μας είναι η **λιανική πώληση** στο φυσικό μας κατάστημα και το δεύτερο κομμάτι μας είναι η **επεξεργασία, η τυποποίηση και η εμπορία κρέατος** σε καταστήματα εστίασης. Το εργαστήριο μας χρησιμοποιεί καινοτόμους μεθόδους παραγωγής και εξοπλισμού για να παράγει **ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα**, όπως το χειροποίητο σουβλάκι, τον χειροποίητο γύρο, αλλά και μία μεγάλη γκάμα από κρεατοσκευάσματα. Στα πλαίσια της διατήρησης και της εξασφάλισης της ποιότητας των πρώτων υλών διαθέτουμε **ιδιόκτητες σταβλικές εγκαταστάσεις** στις οποίες εκτρέφονται μοσχάρια και αμνοερίφια.

“ Το μόνο σίγουρο είναι πως δύο φορές την ημέρα θα φάμε.
Άς το κάνουμε με απόλαυση και ευκολία. ”

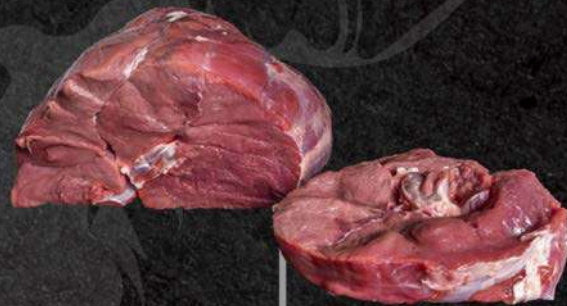


ΟΠΙΣΘΙΟ ΤΕΤΑΡΤΗΜΟΡΙΟ

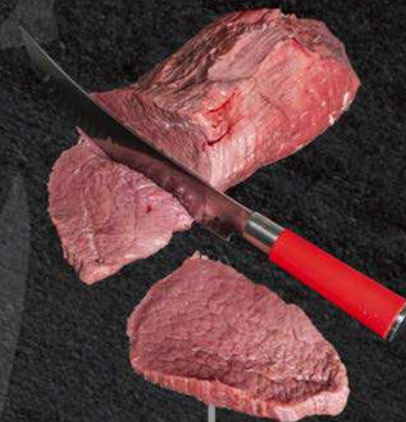


ΜΠΟΥΤΙ

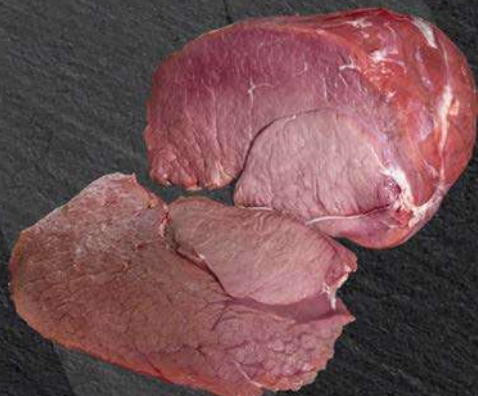
με κόντρα & με λάπα



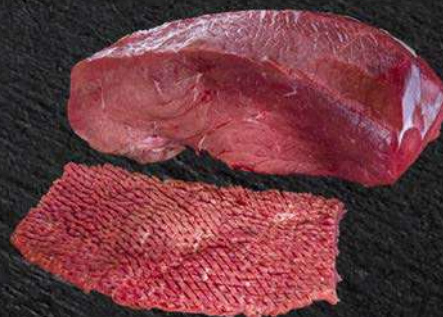
ΠΟΝΤΙΚΙ



ΝΟΥΑ



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ



ΤΡΑΝΣ



ΕΜΠΡΟΣΕΙΟ ΤΕΤΑΡΤΗΜΟΡΙΟ



ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ



ΕΛΙΑ



ΚΑΡΔΙΑ ΣΠΑΛΑ



ΧΤΕΝΙ



ΣΠΑΛΟΜΙΤΑ



ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ

ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΟΣΧΟΥ



ΟΥΡΑ



ΠΑΤΣΑΣ



ΓΛΩΣΣΑ



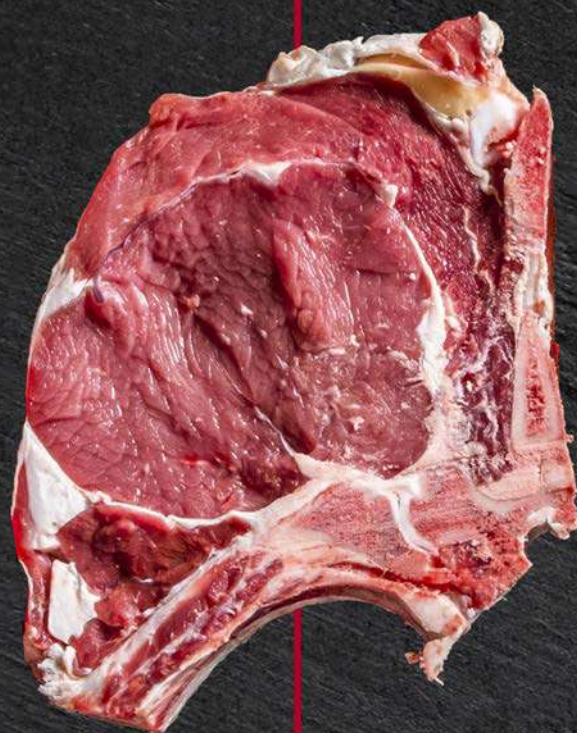
ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ



🗄 από 0,900 kg έως 1.200 kg

ΜΠΡΙΖΟΛΑ

ΜΕ ΠΑΪΔΙ



🗄 από 0,500 kg έως 0.700 kg

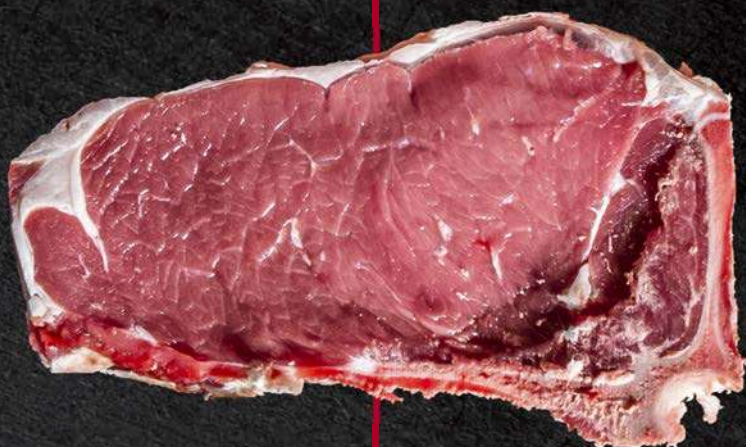


T-BONE



 από 0,700 kg έως 1.100 kg

KONTPA



 από 0,350 kg έως 0.450 kg



PREMIUM STEAKS



Το φιλέτο
ακαθάριστο
με το παραφιλέτο



Το φιλέτο
ξυρισμένο

ΦΙΛΕΤΟ

RIB EYE



ΤΑΛΙΑΤΑ

ΚΟΠΕΣ ΧΟΙΡΙΝΟΥ





**ΧΟΙΡΙΝΟ
ΜΙΣΑΔΙ**



ΜΕ ΟΣΤΟ

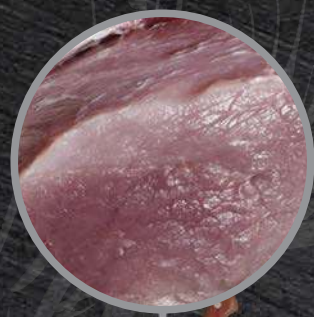


ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ

ΜΠΟΥΤΙ



**ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
ΚΙΛΟΤΟ**



ΤΡΑΝΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ
(ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΟΣ & ΝΕΥΡΕΣ)

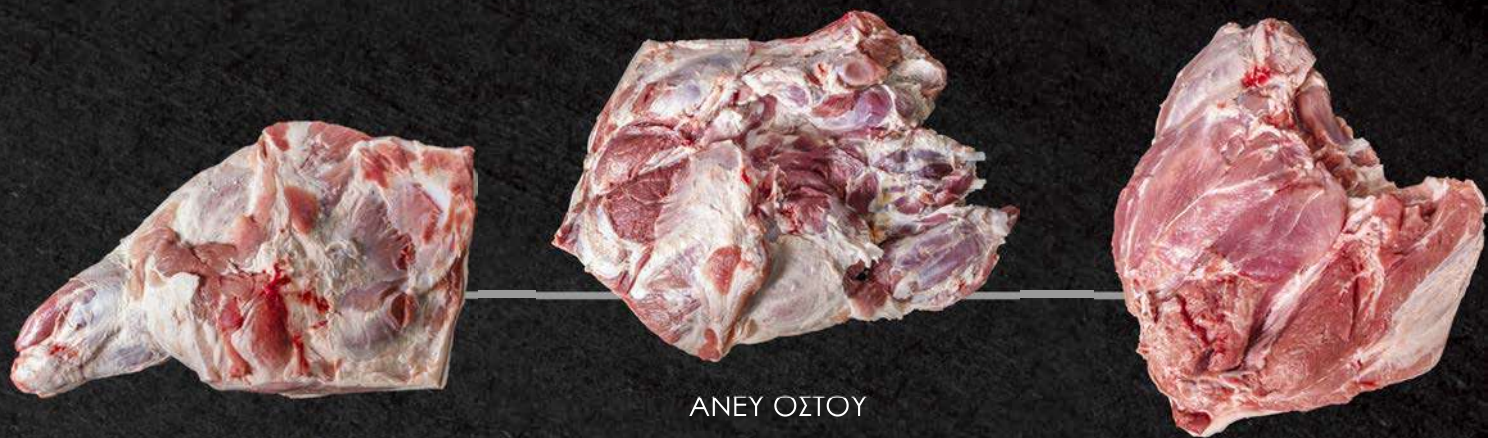


ΜΕ ΟΣΤΟ



ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ

ΚΟΤΣΙ



ΜΕ ΟΣΤΟ

ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ

ΧΩΡΙΣ ΠΟΝΤΙΚΙ & ΜΟΥΚΟΥΛΟ
ΞΥΡΙΣΜΕΝΗ

ΣΠΑΛΑ



ΚΑΡΕ



ΜΕ ΟΣΤΟ

ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ

ΛΑΙΜΟΣ

Η γνώση μας σας κάνει μοναδικούς!



ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ

Χοιρινό μπριζολάκι
μαριναρισμένο
με ελαιόλαδο & αλάτι.

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ

ΑΚΑΘΑΡΙΣΤΟ ΜΕ ΠΑΡΑΦΙΛΕΤΟ



ΕΥΡΙΣΜΕΝΟ



ΚΟΠΗ ΓΟΝΔΟΛΑ



ΚΟΠΗ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑ



ΠΑΝΣΕΤΑ

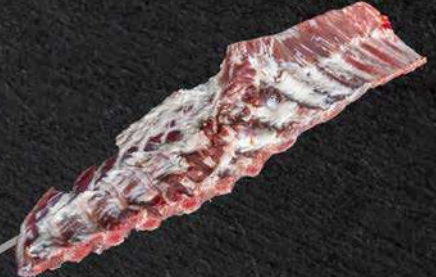
ΜΕ ΟΣΤΟ



ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ



SPARE RIBS



ΣΕ ΦΕΤΕΣ



ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ

📏 από 0,450 kg έως 0,550 kg



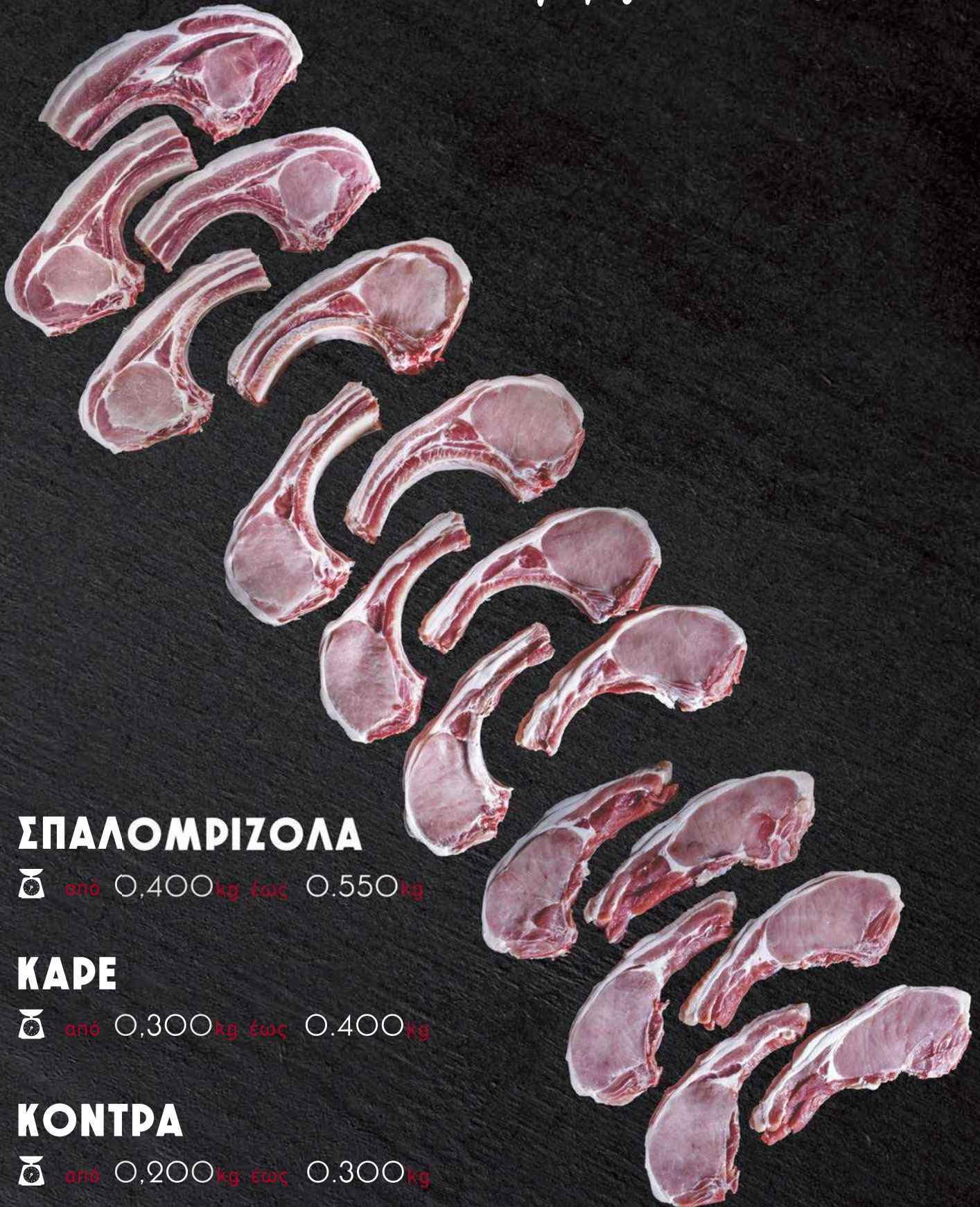
ΜΠΡΙΖΟΛΟΠΑΝΣΕΤΑ

📏 από 0,750 kg έως 1,000 kg



ΚΟΠΗ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΑΡΕ

~~Η μπριζόλα όπως είναι~~



ΣΠΑΛΟΜΡΙΖΟΛΑ

🔪 από 0,400kg έως 0.550kg

ΚΑΡΕ

🔪 από 0,300kg έως 0.400kg

ΚΟΝΤΡΑ

🔪 από 0,200kg έως 0.300kg

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ





**ΚΟΚΟΡΑΣ
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΣ**



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΟΛΟΚΛΗΡΟ

📏 από 1,300 kg έως 2,500 kg



ΜΠΟΥΤΙ

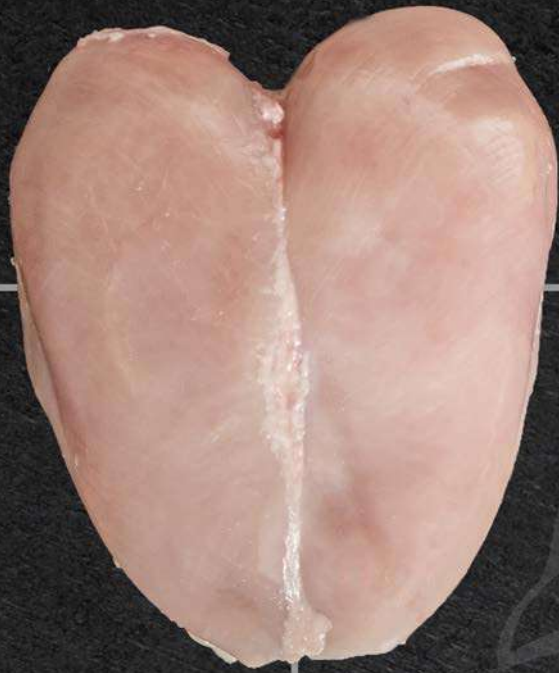


ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ



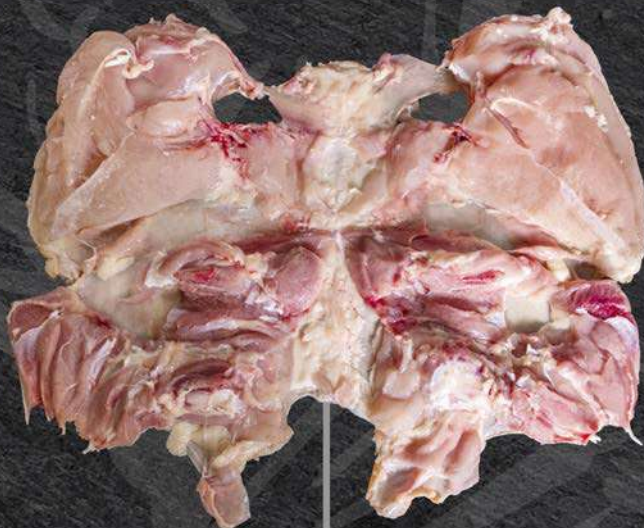
ΚΑΡΙΝΑ





ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

📏 από 0,500 kg έως 0,800 kg



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ



ΜΕΡΙΔΑ



ΒΕΝΤΑΛΙΑ



ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΑ





ΟΛΟΚΛΗΡΟ

ΑΡΝΙ



ΜΙΣΑΔΙ



ΜΠΟΥΤΙ



ΚΑΡΕ



ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ



ΠΑΪΔΑΚΙ

ΠΑΪΔΑΚΙ ΠΡΟΒΑΤΟ



ΤΡΑΓΟΣ ΓΙΔΑ ΒΕΡΓΑΔΙ



ΟΛΟΚΛΗΡΟ



ΜΙΣΑΔΙ



ΜΠΡΙΖΟΛΑ



ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ



ΜΠΟΥΤΙ

ΡΟΛΑ



ΡΟΛΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

[ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΕΜΙΣΗΣ: ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΣΚΟΡΔΟ, ΑΛΑΤΙ, ΠΙΠΕΡΙ]



ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

[ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΕΜΙΣΗΣ: ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ, ΜΠΕΪΚΟΝ]

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

[ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ]



ΧΟΙΡΙΝΟ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



ΠΡΟΒΑΤΟ



ΣΠΛΗΝΑΝΤΕΡΟ

[ΓΕΜΙΣΤΟ: ΣΠΛΗΝΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΚΑΡΔΙΑ, ΓΛΥΚΑΔΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ, ΑΛΑΤΙ, ΠΙΠΕΡΙ, ΣΚΟΡΔΟ, ΤΡΥΜΜΕΝΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ]

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ



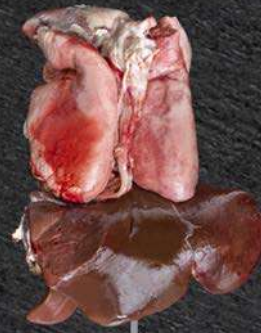
ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ

[ΑΡΝΙΣΙΟ]



ΕΝΤΕΡΑ

[ΑΡΝΙΣΙΑ]



ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ

[ΑΡΝΙΣΙΑ]



ΚΟΤΟΣΟΥΦΛΙ

[ΧΟΙΡΙΝΟ ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ]



ΑΝΑΜΕΙΚΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

[ΚΟΤΟΣΟΥΦΛΙ, ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ, ΕΞΟΧΙΚΟ]

Α ΣΟΥΒΛΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟ



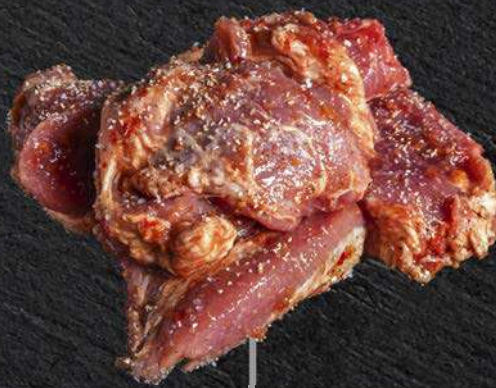
ΚΟΚΟΡΕΤΣΑΚΙΑ

[ΑΡΝΙΣΙΑ]  από 0,350 kg έως 0,450 kg



ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ

[ΦΟΥΡΝΟΥ, ΧΟΙΡΙΝΟ ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ]



ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ

[ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΑΛΑΤΙ, ΠΙΠΕΡΙ, ΣΚΟΡΔΟ]



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



Αφήστε την τέχνη μας
να κάνει την διαφορά

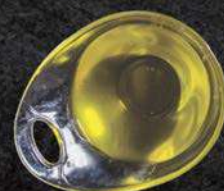


ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

αποτελείται από

Μπούτι - Μπριζόλα - Πανσέτα

Μαριναρισμένο με ελαιόλαδο & αλάτι



 από 80gr έως 130gr



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΠΡΟΒΑΤΟ

🍴 0,100kg



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

[ΑΠΟ ΣΤΗΘΟΣ]

🍴 από 0,080kg έως 0,130kg



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΡΝΙ

[ΜΕΡΙΔΑ]

🍴 0,250kg



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

[ΑΠΟ ΜΠΟΥΤΙ]

🍴 από 0,080kg έως 0,130kg



ΜΠΙΦΤΕΚΟΤΟΥΡΤΕΣ

Χοιροποίητες μπιφτεκότourtτες από μοσχαρίσιο κιμά με αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά και τυρί Φιλαδέλφεια

ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ



**ΧΟΙΡΙΝΗ
ΠΟΡΚΕΤΑ**



**ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**



**ΧΟΙΡΙΝΗ
ΚΟΡΟΝΑ**



**ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ
ΓΕΜΙΣΤΟ ΓΟΝΔΟΛΑ**



ΑΤΟΜΙΚΟ



ΚΙΛΟΥ

ΓΙΟΥΛΜΠΑΣΙ

[ΣΕ Ο,ΤΙ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΗ ΕΠΙΘΥΜΕΙ Ο ΠΕΛΑΤΗΣ]

ΠΑΝΕ

[ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - ΧΟΙΡΙΝΟ - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ]



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΡΥΓΑΝΙΑ



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ
ΚΙΤΡΙΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ
ΚΟΚΚΙΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ
ΑΠΟΞΥΡΑΜΕΝΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ
ΚΑΙ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ
ΠΡΑΣΙΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ
ΑΠΟΞΥΡΑΜΕΝΟ ΑΝΙΘΟ
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ
ΚΑΙ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

[ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ KORN FLAKES]

ΓΥΡΟΣ



ΓΥΡΟΣ

[ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΕ ΧΟΙΡΙΝΟ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ]

ΟΙ ΖΥΜΕΣ ΜΑΣ



ΝΤΟΝΕΡ

[ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΓΥΡΟΣ]



ΜΠΙΦΤΕΚΙ

[ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ]



ΚΕΜΠΑΠ

[από μοςχάρι, χοιρινό & πρόβατο]

ΣΤΑΘΜΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Find us:



Σταθμός Κρέατος



stathmos_kreatos

www.stathmoskreatos.gr



6981 720 072



2691 025 125



Κορίνθου 100, Αίγιο



info@stathmoskreatos.gr