



KARDASI
≡ DISTILLERY ≡

ΚΑΡΔΑΣΗ
= ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ =
*από το
1991*



Οικογένεια Καρδάση

Η εταιρεία ΚΑΡΔΑΣΗ ιδρύθηκε το 1991 από τον Κωνσταντίνο Καρδάση συνεχιστή για τρίτη γενιά της δραστηριοποίησης της οικογένειας με τα προϊόντα του αμπελιού.

Στους ιδιόκτητους αμπελώνες, έκτασης 125 στρεμμάτων, καλλιεργείται η ποικιλία «Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου». Η καλλιέργεια των αμπελιών γίνεται με το σύστημα της ελεγχόμενης διαχείρισης. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας, παράγονται ανώτερης ποιότητας αποστάγματα, ούζο, αλκοολούχα ποτά και λικέρ, που έχουν βραβευτεί σε διεθνείς οργανισμούς.

Η οικογένεια ΚΑΡΔΑΣΗ, έχοντας σαν γνώμονα την συνέπεια και την υπευθυνότητα, με στόχο να προσφέρει στους καταναλωτές ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα, εγκατέστησε και εφαρμόζει, σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων GFSI: FSSC 22000, πιστοποιημένο από την TUV HELLAS.

Kardasis Family

The Kardasis Co was founded in 1991 by Konstantinos Kardasis being the third in succession of his family having to do with vine products.

At the family's own vineyards an area of 125 acres the variety of Black Muscat of Timavos is cultivated. The vineyards are cultivated with controlled management. At our modern company facilities high quality extracts are produced such as ouzo, alcoholic spirits and liqueurs that have been awarded at international competitions.

The Kardasis family keeping in mind being consequent and responsible in order to offer consumers good quality and safe products has installed and applied a management system for the quality of food GFSI: FSSC 22000, certified by TUV HELLAS.





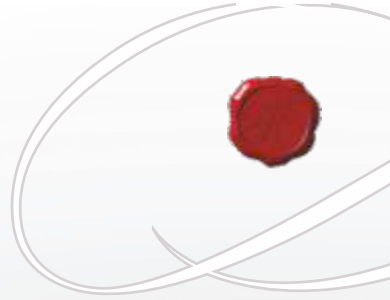
Τσίπουρο Τυρνάβου

Το τσίπουρο ΚΑΡΔΑΣΗ παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας «Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου», σταφύλι με πλούσια χαρακτηριστικά και ξεχωριστό άρωμα. Η 100% φυσική απόσταξη στεμφύλων πραγματοποιείται σε σύγχρονους χάλκινους αποστακτήρες με τη μέθοδο της διπλής απόσταξης.

Tsipouro of Timavos

The Kardasis Tsipouro is produced of grapes of the Black Muscat of Timavos variety which has got rich characteristics and a unique aroma. The 100% natural distillation of pressed grapes is done in modern copper stills with the double distillation method.





Τσίπουρο Τυρνάβου

χωρίς γλυκάνισο

Στο τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο, μπορείτε να διακρίνετε έντονα το άρωμα του μοσχάτου, αρώματα ανθισμένου ρόδου, καραμέλας, βουτύρου.

Η γεύση είναι απαλή και φρουτώδης. Πιείτε το σκέτο σε θερμοκρασία 12-15°C συνοδευμένο από γήινους μεζέδες (κρεατικά, καυτερά, πικάντικες σαλάτες) της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας.

Συσκευασίες:

50 ml, 100 ml, 200 ml, 700 ml, 1,5 lit, 5 lit

40%vol.

Tsipouro of Tirnavos

without anise

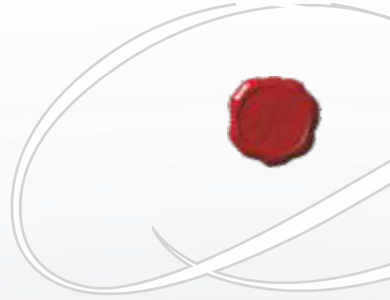
In tsipouro without anise you can discern the strong aroma of Muscat, aromas of blossoming roses, caramel, butter. The taste is soft and fruity.

You can drink it without water in 12-15°C accompanied with delicacies (meat, pickles, spicy salads) of the traditional Greek cuisine.

Available:

50 ml, 100 ml, 200 ml, 700 ml, 1,5 lit, 5 lit





Τσίπουρο Τυρνάβου

με γλυκάνισο

Στο Τσίπουρο με γλυκάνισο οι σπόροι του γλυκάνισου και του μάραθου προστίθενται κατά τη δεύτερη φάση της επαναπόσταξης.

Εδώ κυρίαρχο είναι το άρωμα του γλυκάνισου, ο οποίος αφήνει ένα ελαφρύ μούδιασμα στη γλώσσα και μια γλυκιά επίγευση.

Απολαύστε το με κρύο νερό ή πάγο, συνοδεύοντας δροσερές ελληνικές σαλάτες και ποικιλίες θαλασσινών.

Συσκευασίες:

50 ml, 100 ml, 200 ml, 700 ml, 1,5 lit, 5 lit

42%vol.

Tsipouro of Tirnavos

with anise

In tsipouro with anise, the seeds of anise and fennel are added during the second phase of distillation.

The main aroma is the anise, which leaves a light numbness on the tongue and a sweet taste. You can enjoy it with cold water or ice, accompanied with cool Greek salads and a variety of fish.

Available:

50 ml, 100 ml, 200 ml, 700 ml, 1,5 lit, 5 lit





Παλαιωμένο Τσίπουρο

Το Παλαιωμένο Τσίπουρο είναι ένα εκλεκτό απόσταγμα στεμφύλων που ωρίμασε σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια.

Η διαδικασία αυτή της παλαίωσης αλλάζει το χαρακτήρα του τσίπουρου, δίνοντάς του πιο φίνα αρώματα, πιο πλούσια γεύση και πολύ δυνατή επίγευση.

Ανακαλύψτε αρώματα ώριμων φρούτων, βανίλιας, καραμέλας, σοκολάτας και πολλά άλλα. Μπορείτε να το πιείτε στο τέλος ενός καλού γεύματος, ή να το απολαύσετε σκέτο σε χαμηλή θερμοκρασία αλλά και σε κοκτέιλ.

Συσκευασία: 50 ml, 700 ml

40% vol.

Tsipouro Aged

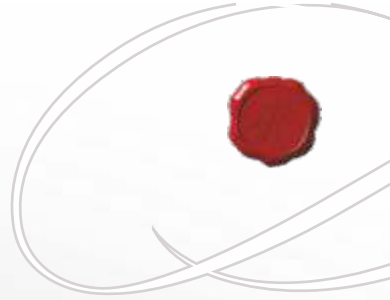
The Aged Tsipouro is a fine distillate that matures in French and American oak barrels. This process of aging is changing the characteristics of tsipouro, giving more fine fragrances, richer flavour and long aftertaste.

Discover aromas of ripe fruit, vanilla, caramel, chocolate and many more.

You can drink it at the end of a good meal, or enjoy it plain at low temperature or in cocktails.

Available: 50 ml, 700 ml





Ούζο Τυρνάβου

Το ούζο παράγεται με βάση παραδοσιακές συνταγές της ελληνικής Σμύρνης που η οικογένεια κατέχει από το 1914.

Το εκχύλισμα της ανώτερης ποιότητας σπόρων και βοτάνων αποστάζεται σε χαλκίνο άμβυκα κατασκευασμένο από Έλληνες τεχνίτες στην Κωνσταντινούπολη.

Απαλή γεύση με κυρίαρχα αρώματα γλυκάνισου, κανέλλας, πικραμύγδαλου, μοσχοκάρυδου (και όχι μόνο) είναι το γευστικό αποτέλεσμα.

ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

Συσκευασίες:

50 ml, 200ml, 700 ml,

40% vol.

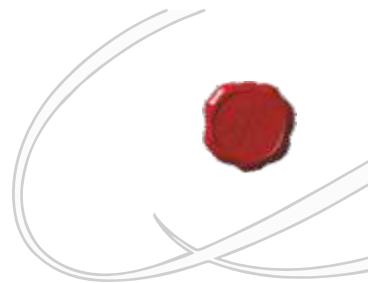
Ouzo of Tirmavos

The Kardasis ouzo is produced according to the traditional Greek recipes of Smyrni the family possesses. The extract of the highest quality of seeds and herbs is distilled in a copper still manufactured by Greek technicians in Istambul. It has got a soft taste of anise, cinnamon, bitter almond and nutmeg aroma. This is the tasteful result of the ouzo Kardasis.

WITHOUT SUGAR

Available:

50 ml, 200ml, 700 ml,



Mastic Liqueur

Είναι γνωστές, από τα πανάρχαια χρόνια οι ευεργετικές, φαρμακευτικές και θεραπευτικές ιδιότητες της χρήσης της μαστίχας.

Το δάκρυ του σκίνου, (*pistacia lentiscus var*) που δακρύζει μόνο από τα δένδρα που ευδοκιμούν στη νότια Χίο και πουθενά αλλού σε όλο τον κόσμο, συλλέγεται υπομονετικά και με μεγάλο κόπο από τους Χιώτες καλλιεργητές.

Απ' αυτό το δάκρυ, παράγεται το λικέρ μαστίχας της οικογένειας Καρδάση, ένα λικέρ που αναδεικνύει ευχάριστα το μοναδικό άρωμα της μαστίχας και σε συνδυασμό με τη γλυκιά κρυστάλλινη γεύση του, αποτελεί ένα εξαιρετικό aperitif.

Απολαύστε το, πάντα παγωμένο, σκέτο ή με μία φέτα λάιμ, πριν ή μετά το γεύμα, ή δημιουργήστε μοναδικά cocktails.

Συσκευασία: 500ml

25% vol.

The beneficial, medicinal and therapeutic properties of mastic have been known since ancient times.

The tear of the *pistacia lentiscus* (*pistacia lentiscus var. Chia*), derived exclusively from the tree of the pistacio genus, cultivated on the Greek island of Chios and nowhere else in the world, is patiently and with a great deal of effort collected by the local growers.

The Mastic Liqueur by the Kardasis family is produced from this particular tear. The Mastic Liqueur pleasantly brings out the unique mastic aroma and, in combination with its sweet and crystal taste, serves as an excellent aperitif.

It is served iced, without water or with a slice of lime, before or after a meal, or can be used to make unique cocktails.

Available: 500ml



Botanic Liqueur

Το βοτανικό λικέρ της οικογένειας Καρδάση, παράγεται με την εκχύλιση, αρωματικών βοτάνων, σπόρων και καρπών.

Είναι ένα τονωτικό και ιδιαίτερα χωνευτικό λικέρ, η συνταγή του οποίου αποτελείται από ελληνικά και διεθνή βότανα, (κάποια από αυτά αρκετά σπάνια).

Έντονα αρωματικό στη μύτη με αρώματα, εσπεριδοειδών, φασκόμηλου, γαρίφαλου, κανέλλας, νεραντζιού, κ.α. Βελούδινη υφή στο στόμα, γλυκιά στην αρχή με έκρηξη των βοτανικών αρωμάτων και πικρό τελείωμα.

Απολαύστε το δροσερό ως aperitif, σκέτο, με μία φέτα πορτοκάλι, ή μετά το γεύμα ως χωνευτικό.

Επίσης μπορείτε να το πιείτε με σόδα ή τόνικ και πάγο, καθώς και σε cocktails.

Συσκευασία: 500ml

25% vol.

The Botanic Liqueur by the Kardasi family is produced with the extraction of aromatic herbs, seeds and fruits.

It is a restorative and particularly digestive liqueur, for the production of which Greek and international herbs (some of which extremely rare) are used.

The intense aromas of citrus fruits, sage, cloves, cinnamon and bitter orange are particularly pleasant for the nose.

Sweet touch at first, bitter finish, accompanied by an explosion of its botanic aromas.

It is served as an aperitif, without water or with a slice of orange, or as a digestif, after a meal.

You can also savour it with soda, tonic and ice or you can add it in cocktails.

Available: 500ml



Brandy Καρδάση

Το «ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΟ ΚΑΡΔΑΣΗ» είναι ένα εξαιρετικό αλκοολούχο ποτό που προέρχεται από τη μακρόχρονη πείρα και γνώση της οικογένειας.

Κυρίαρχα αρώματα βανίλιας και καμένου ξύλου βελανιδιάς σε συνδυασμό με την απαλή γεύση δίνουν ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα.

Συσκευασία: 700 ml

38% vol.

The Kardasis Brandy

The "THE KARDASI ORIGINAL GREEK SPIRIT", is a super alcoholic spirit which comes from the long experience and knowledge of our family. Capturing vanilla and burnt oak wood aromas in combination with its soft taste give a perfect result.

Available: 700 ml

« Σεβασμός στην οικογενειακή κληρονομιά,
Αφοσίωση και Αγάπη για τη δημιουργία,
Πίστη και Όραμα για το αύριο ».
Κωνσταντίνος Καρδάσης

“ Respect for my family's legacy,
Devotion and Love for creation.
Faith and Vision for tomorrow ”.
Konstantinos Kardasis



Στην υγείά σας !

Cheers!



ΚΑΡΔΑΣΗ = ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ =

5ο χλμ. ΤΥΡΝΑΒΟΥ - ΛΑΡΙΣΣΑΣ / ΤΥΡΝΑΒΟΣ

T & F: 24920 25250 / info@tsipourokardasi.gr / sales@tsipourokardasi.gr

KARDASI DISTILLERY

5th klm TIRNAVOS - LARISSA str. / TIRNAVOS / GREECE

T & F: +30 24920 25250 / info@tsipourokardasi.gr / sales@tsipourokardasi.gr

www.tsipourokardasi.gr