CONTACT INFO

Dasokipos [Forest Garden]
63100 Gerakini Halkidiki
Greece

T + 30 23710 24742

www.forestgarden.gr

Forest Garden

Η ίδρυση της εταιρεία μας, Forest Garden (Αθανασιάδης Νικόλαος), έγινε το 2002 με την ανακάλυψη των υπόγειων μανιταριών του γένους Tuber, στον γεωγραφικό χώρο της Βορείου Ελλάδας, που με μια λέξη διαδεδομένη σήμερα ονομάζουμε τρούφες. Μέχρι τότε δεν γνωρίζαμε με σιγουριά την ύπαρξη τους, παρά μόνο από αναφορές βιβλίων και ερευνών. Στο όλο εγχείρημά της σταδιακής αυτής δημιουργικής γνωριμίας μας με το ιδιαίτερο αυτό αντικείμενο, πολύτιμη ήταν η στήριξη του ερευνητικού τμήματος του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

Our company, Forest Garden (Athanasiadis Nikolaos), was founded in 2002 with the discovery of underground mushrooms of the genus Tuber, in the geographical area of Northern Greece, which with a common word today we call truffles. Until then we did not know for sure of their existence, except from book references and research. In the whole project of our gradual creative acquaintance with this special object, the support of the research department of the Aristotle University, was invaluable.

Βασικοί πρωταγωνιστές ήταν τότε, τα πρώτα ιδιόκτητα εκπαιδευμένα τρουφόσκυλά μας, ένα Lagotto Romagnolo η Kika και ένα Labrador Retriever η Θάλεια.

The main protagonists were then, our first privately owned trained truffle dogs, a Lagotto Romagnolo named Kika and a Labrador Retriever named Thalia.

Στην μεταποίηση ελληνικής τρούφας εισήλθαμε πρώτοι στον ελλαδικό χώρο το 2008 αφού σιγουρευτήκαμε πλήρως, ότι οι ποσότητες στην Ελλάδα μπορούν να καλύψουν ένα εγχείρημα τέτοιου μεγέθους. Η αρχική μας μονάδα ήταν στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής, στην καρδιά του όρους Χολομώντα, έναν γνωστό βιότοπο μανιταριών και χειμερινής τρούφας.

We were the first in the Greek market in 2008, to proceed with the processing of Greek truffles, after we were fully convinced that the quantities in Greece can cover a project of this size. Our initial unit was in Taxiarchis, Halkidiki, in the heart of Mount Holomonta, a well-known mushroom and winter truffle habitat.

Τα πρώτα προϊόντα που παρασκευάσαμε και διαθέσαμε στην αγορά με δική μας ετικέτα, αλλά και πελατών μας PL ήταν: έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με λευκή και μαύρη τρούφα, carpaccio – φέτες καλοκαιρινής τρούφας, αλάτι Μεσολογγίου με καλοκαιρινή τρούφα, ελληνικό μέλι με λευκή και καλοκαιρινή τρούφα, βαλσαμικό ξύδι αρωματισμένο με λευκή και καλοκαιρινή τρούφα.

The first products we prepared and put on the market under our own label, as well as those of our customers from PL were: extra virgin olive oil with white and black truffle, carpaccio – summer truffle slices, Messolonghi salt with summer truffle, Greek honey with white and summer truffle, balsamic vinegar flavored with white and summer truffle.

Το 2012 ξεκινήσαμε μια νέα σειρά προϊόντων βασισμένη στα αγαρικά μανιτάρια σε συνδυασμό με τα άγρια porcini και τις λευκές και μαύρες τρούφες. Ενδεικτικά αξίζει να αναφερθούν η κρέμα μανιταριών και λευκής τρούφας, η κρέμα μανιταριών και μαύρης καλοκαιρινής τρούφας και το πατέ – duxelle αγαρικών μανιταριών, porcini και μαύρης καλοκαιρινής τρούφας, για πελάτες HORECA, Food Service, Retail, όπως και προϊόντα τρούφας κονσερβοποιημένα για catering και βιομηχανίες τροφίμων, στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

In 2012 we launched a new range of products based on agaricus mushrooms combined with wild porcini and white and black truffles. For example, it is worth mentioning the cream of mushroom and white truffle, the cream of mushroom and black summer truffle and the pβτι – duxelle of agaricus, porcini and black summer truffle, for HORECA, Food Service, Retail customers, as well as canned truffle products for catering and food industries, in Greece and abroad.

Το 2022, ανεβάζοντας την δυναμικότητα και την ποιότητα μας, μεταφερθήκαμε σε νέες μεγαλύτερες εγκαταστάσεις 400m² στην Γερακινή Χαλκιδικής, όπου πληρούνται όλα τα διεθνή στάνταρ ISO 22000. Παράλληλα με τη σύγχρονη εγκατάσταση ατμολέβητα και shock freezer στη φαρέτρα μας, καταφέραμε να μειώσουμε στο ελάχιστο τους χρόνους έκθεσης των προϊόντων μας σε θερμικές επεξεργασίες, αναβαθμίζοντας κατ' αυτό τον τρόπο το τελικό γευστικό αποτέλεσμα.

In 2022, increasing our staff and quality, we moved to new, larger facilities of 400m² in Gerakini, Halkidiki, where all international ISO 22000 standards are met. Along with the modern installation of a steam boiler and shock freezer in our quiver, we managed to reduce the exposure times of our products to heat treatments, thus upgrading the final taste result.

Την ίδια περίοδο μετατρέψαμε την αρχική μονάδα στο δάσος του Χολομώντα σε ένα επισκέψιμο αγροτουριστικό αγρόκτημα, όπου παράγουμε σε φυσικό περιβάλλον αλλά και σε θαλάμους καλλιέργειας, συγκεκριμένα είδη μανιταριών, που συνδυάζονται για gourmet παρασκευές. Παράλληλα, παρέχουμε σε τακτική βάση, γευσιγνωσίες και σεμινάρια πάνω στο αντικείμενο, αλλά και μαγειρική σε ανοιχτή κουζίνα με τη συμμετοχή των επισκεπτών, προσφέροντας απλόχερα τη θερμή φιλοξενία μας.

At the same time, we turned the original unit in the forest of Mount Holomonta into a visitable agro-tourism farm, where we produce in a natural environment as well as in cultivation chambers, specific types of mushrooms, which are combined for gourmet preparations. Along, we provide on a regular basis, tastings and seminars on the subject, as well as cooking in an open kitchen with the participation of guests, generously offering our warm hospitality.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε επιλέγονται με προσοχή από όλη την Ελλάδα βάση αυστηρών κριτηρίων διαλογής και κατόπιν επεξεργάζονται στις ιδανικές συνθήκες, ώστε να ξεχωρίσουν για την υψηλή ποιότητα και τις μοναδικές τους γεύσεις. Όλα αυτά σε συνδυασμό με τις προσιτές τιμές των τελικών μας προϊόντων, είναι και οι λόγοι που μας κατατάσσουν σήμερα στην κορυφή.

The raw materials we use are carefully selected from all over Greece based on strict screening criteria and then processed in the ideal conditions, so that they stand out for their high quality and unique flavors. All this, combined with the affordable prices of our finished products, are the reasons why we are ranked at the top today.

Η μάνα Γη προσφέρει
τους πολύτιμους καρπούς της απλόχερα,
σε αυτούς που τη σέβονται και τη φροντίζουν.
Mother Earth offers her precious fruits generously,
to those who respect and care for her.
Forest Garden