



**International
Taste Institute**

Ταυτότητα Taste Institute

Ποιοι είμαστε

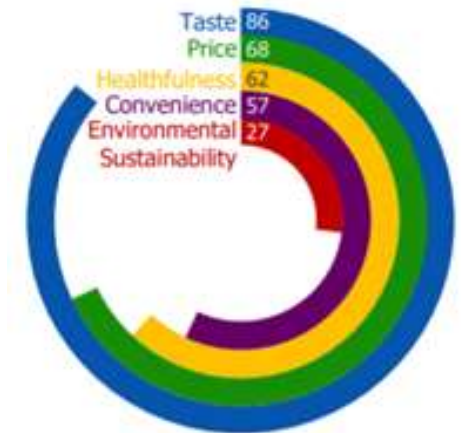
- Έδρα: Βρυξέλλες
- Έτος ίδρυσης: 2004
- Εξειδίκευση: **Αξιολόγηση & Πιστοποίηση της Γεύσης τροφίμων & ποτών**
- Αξιολογήσεις σε >15.000 προϊόντα από όλο τον κόσμο
 - >900 Ελληνικά προϊόντα
- Παραγωγοί: Μεγάλες πολυεθνικές έως μικρές οικοτεχνίες

Η αποστολή μας

- Να βοηθήσουμε παραγωγούς Τροφίμων & Ποτών να πωλούν καλύτερα τα προϊόντα τους
- Να συμβάλουμε στη βελτίωση της ποιότητας καταναλωτικών Τροφίμων & Ποτών

Η σημασία της γεύσης

- Παίζει ρόλο η γεύση στην επανάληψη αγοράς ενός προϊόντος;
- Τι χαρακτηρίζει ένα premium προϊόν;
 - η συσκευασία;
 - η τιμή του;
 - το σημείο πώλησης;
 - ή μήπως η γεύση του;
- Είναι η γεύση σημαντική στον τομέα των γαλακτοκομικών;



Σημασία γευστικού ελέγχου

Γίνεται από όλους!

- Εσωτερικά στην εταιρία
- Πάνελ καταναλωτών
- Εργαστήρια
- Διαγωνισμοί γεύσης



Χαρακτηριστικά εμπειριστατωμένου ελέγχου

- Ανεξάρτητος
- Αντικειμενικός
- Αξιόπιστος





Μεθοδολογία Taste Institute



Η προστιθέμενη αξία της πιστοποίησης γεύσης

Για την παραγωγή

- Επιβεβαίωση ή
- Feedback για βελτίωση



Comments & suggestions from the jury

Suggestions about the product:

- Although this a good product, it could be improved by reducing the salt content slightly to allow the true flavour of the meat to come through.
- A juicier, less dry texture would make this product much more appealing.
- Add some orange to the blend to balance out the flavour of the cloves, or use cumin instead of cloves.
- Increasing the percentage of sugar by about 2% will create a softer, more balanced flavour.



Comments & suggestions from the jury

Taste

71%

- Rather strong taste, with a good touch of spices and pepper but a bit too much salt.
- Although the overall flavour is quite pleasant, the taste of the cloves is a little too intense.
- The salty, spicy and smoky flavours are well present but not perfectly balanced.

Texture

62.3%

- The texture is rather dry and would be much more appealing with a bit more juiciness.
- The meat is quite elastic and somewhat lacking in softness.

Η προστιθέμενη αξία της πιστοποίησης γεύσης

Για τις πωλήσεις B2B

- Κάποιοι retailers πλέον την απαιτούν
- Ενίσχυση αξιοπιστίας της εταιρίας
- Επηρεάζει θετικά κατά τον δειγματισμό από πελάτες
- Αδιαμφισβήτητο επιχειρήμα για την καλή γεύση του προϊόντος
- Εχέγγυο ομαλού rotation
- Εργαλείο σε εκθέσεις



Η προστιθέμενη αξία της πιστοποίησης γεύσης

Για το Marketing

- Στρατηγική επικοινωνίας στη γεύση



- Διαφοροποίηση στο ράφι



Η προστιθέμενη αξία της πιστοποίησης γεύσης

Για το Marketing

- Επικοινωνία σε εταιρικά έντυπα
- Δελτία Τύπου

www.koufalia.gr

14 Φάρμα Κογκάκι διαθέτει προϊόντα με τα πιο αυστηρά περιβαλλοντικά πρότυπα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και σύμφωνα με το διεθνή πρότυπο πιστοποίησης.

Διαθέτουμε τα προϊόντα που φέρουμε: Φάρμα, Φάρμα ή Φάρμα σε όλες τις χώρες για την άριστη ποιότητα τους, φρέσκο και αυθεντικό με τους καλύτερους υλικούς πόρους.

Τυρί Φέτα Π.Ο.Π.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ	ΚΩΔΟΣ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ	ΠΡΟΪΟΝ
100g	100000	1000000000	10
200g	100010	1000000000	11

Ημίκληρο Τυρί Ραμινό

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ	ΚΩΔΟΣ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ	ΠΡΟΪΟΝ
100g	100020	1000000000	12
200g	100030	1000000000	13

Βούτυρο αγελάδος

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ	ΚΩΔΟΣ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ	ΠΡΟΪΟΝ
100g	100040	1000000000	14
200g	100050	1000000000	15

Food Service

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ	ΚΩΔΟΣ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ	ΠΡΟΪΟΝ
100g	100060	1000000000	16
200g	100070	1000000000	17

Βραβεία Διεθνούς Ινστιτούτου Γεύσης & Ποιότητας (ITQI)

Φάρμα ΚΟΥΚΑΚΗ

Φυσικά! προϊόντα από Φάρμα

www.koufalia.gr

MEVGAL

AUTHENTIC GREEK YOGURT & CHEESE

Taste them...
...Love them!

MEVGAL S.A.
produces a variety of cheeses, with 4 of them holding PDO status, authentic Greek yogurts and desserts.

It all started in 1950 in a village in Northern Greece, in the heart of the dairy region, which produces 87% of the fresh cow milk in Greece. Mevgal's starting point was Feta Cheese, Yogurt and the distribution of fresh milk in the surrounding area. The freshness and genuineness of the raw materials is reflected in the company's wide array of milk products. Mevgal produces delicious, healthy products, delivered every day to

more than 20,000 sales points in Greece, via one of the best privately-owned distribution networks. Mevgal was one of the first dairy companies in Greece to export its products, commencing exports in 1982. Today, the company exports PDO Feta Cheese, Authentic Greek Yogurt and other Greek Dairy Products to more than 30 countries all over the world via an organized network of associates, helping to make the healthy Mediterranean diet

known worldwide. The company applies an integrated Quality Management System, with consistency at all stages of production based on strict international standards: HACCP, ISO 9001, FS, ISO 22000 and BRC, FDA.

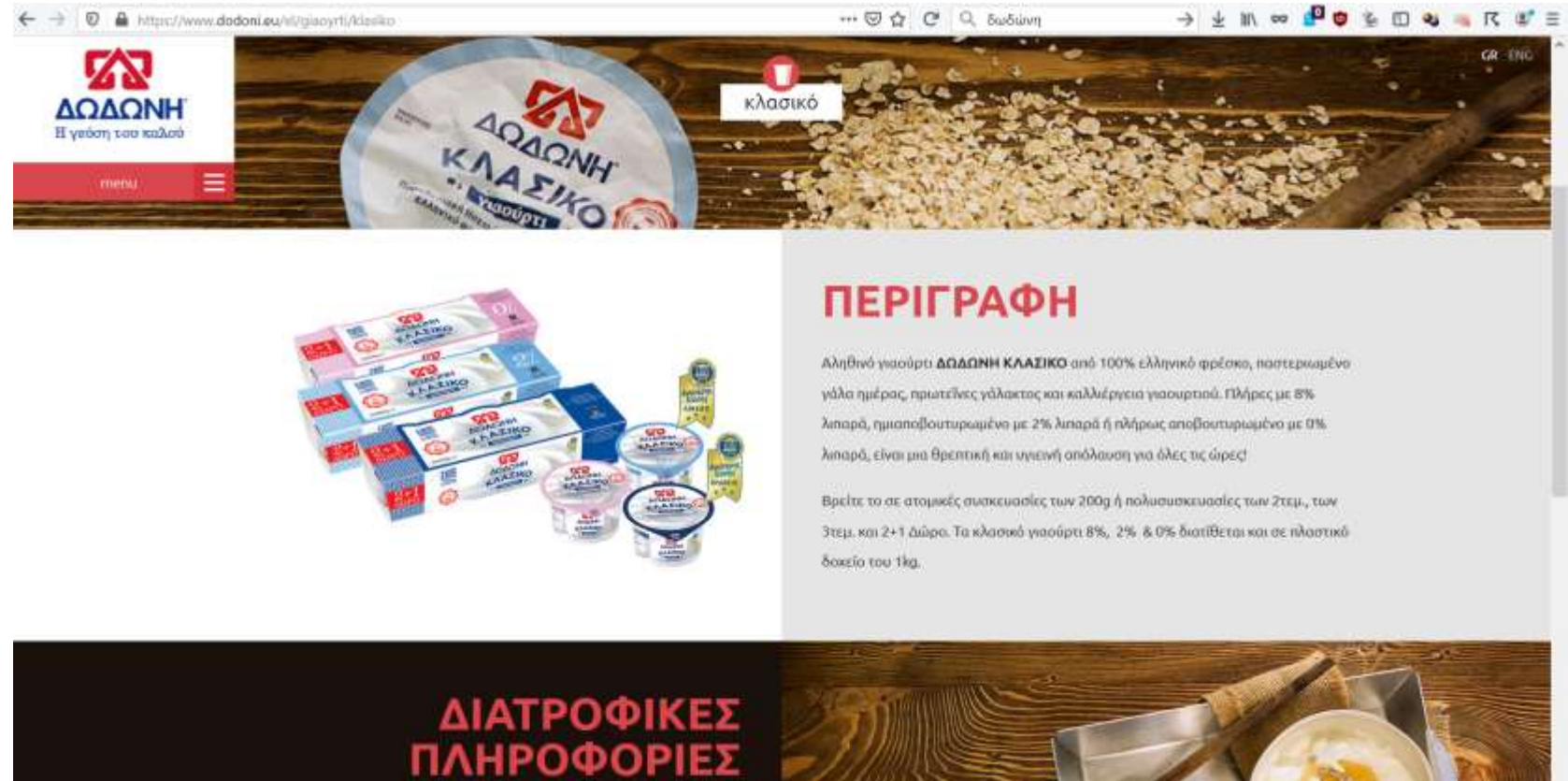
Mevgal's values have remained the same and are responsible for the last six years' export for tradition and dedication to quality, aiming to offer fresh dairy products to thousands of consumers.

MEVGAL SA | KOUFALIA 57100, THESSALONIKI, GREECE | T: +30 23910 59217 - 220 | F: +30 23910 59216 | E: exports@mevgal.gr | www.mevgal.gr

Η προστιθέμενη αξία της πιστοποίησης γεύσης

Για το Marketing

- Επικοινωνία σε website



The screenshot shows the website for Dodoni Classical Yogurt. The header features the Dodoni logo and the tagline "Η γεύση του καλού". The main image shows a package of Dodoni Classical Yogurt and a bowl of yogurt with granola. The text "κλασικό" is visible. Below the main image, there is a section titled "ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ" (Description) which provides details about the product's ingredients and nutritional value. At the bottom, there is a section titled "ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ" (Nutritional Information).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αληθινό γιαούρτι **ΔΟΔΩΝΗ ΚΛΑΣΙΚΟ** από 100% ελληνικό φρέσκο, παστεριωμένο γάλα ημέρας, ηριτωμένες γάλακτος και καλλιέργεια γιαουρτιού. Πλήρες με 8% λιπαρά, ημισοβουτυρωμένο με 2% λιπαρά ή πλήρως αποβουτυρωμένο με 0% λιπαρά, είναι μια θρεπτική και υγιεινή απόλαυση για όλες τις ώρες!

Βρείτε το σε ατομικές συσκευασίες των 200g ή πολυσυσκευασίες των 2τεμ., των 3τεμ. και 2+1 δώρα. Τα κλασικά γιαούρτι 8%, 2% & 0% διατίθενται και σε πλαστικό δοχείο του 1kg.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Η προστιθέμενη αξία της πιστοποίησης γεύσης

Για το Marketing

- Θέμα για καμπάνιες Marketing
- Περιεχόμενο με αντίκτυπο στα Social Media



Μπέλας Ελληνική Γαλακτοκομία Από Το 1927 is at International Taste Institute.
5 June 2018 · Evere

ITQi Crystal Taste Award 2018!

BELAS
PROVIDE GREAT TASTE
It's all about
real feta
& no additives!

ITQi Crystal Taste Award 2018!

Η μόνη Ελληνική φέτα που έλαβε την κορυφαία διάκριση Crystal Taste Award 2018, από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης & Ποιότητας του Βελγίου.

* Το Crystal Taste Award απονέμεται όταν ένα προϊόν αποσπάσει την ανώτερη διάκριση γεύσης 3^{ης} Χρυσών Αστεριών για 3 συνεχόμενα χρόνια.

Μπέλας Ελληνική Γαλακτοκομία Από Το 1927
Business service

26 likes · 2 shares

Like Comment Share



Αφιερωμένοι στους θησαυρούς
του τόπου μας

Εκλεκτά τυριά
από Έλληνες τυροκόμους

Φτιαγμένα με το μεράκι έμπειρων
τυροκόμων. Τα επιλέγουμε για τις αγνές
πρώτες ύλες, το γάλα ντόπιων αιχμοπροβάτων
και τη βαθιά τους ωρίμαση. Ανακαλύψτε την
αυθεντική, βραβευμένη γεύση τους.

3 Χρυσά Αστερία (ITQi) 2018 για το τυρόπιτο ΠΙΠΙ Ολοσάντας και τη Γράβιρα Γρήνης ΠΙΠΙ / 1 Χρυσό Αστερίο (ITQi) 2018 για τη Γράβιρα Αμφικλαίας ΑΡ Σπυράκη / 3 Χρυσά Αστερία (ITQi) 2018 για την Παραδοσιακή ΠΙΠΙ Αμφικλαίας και τη Γράβιρα Γρήνης ΠΙΠΙ Τρίτας / 1 Χρυσό Αστερίο (ITQi) 2018 για το Μασούρι ΠΙΠΙ Θεσσαλίας και το Κοσκινιστό τυρί Κιζανίου σε άλλες.

αφιερωμένοι
σε εμάς

Η καρδιά
να προσφέρει
το καλύτερο

Εταιρίες που μας εμπιστεύονται



ΔΩΔΩΝΗ[®]
Η γεύση του καλού



The Original Greek Feta



feta
KARAGIANNI
Quality on your table !



ΗΟΤΟΣ
Traditional Greek Cheese Products
Since 1920

ΚΟΛΙΟΣ[®]
THE GREEK DAIRY





Ευχαριστούμε πολύ!

International Taste Institute
www.taste-institute.com