

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ FOOD BLENDS

elton-group.com



Global sourcing • Local expertise

APPLICATIONS //

DAIRY INDUSTRY

- High protein Greek Yogurt and dairy products
- Dairy based beverages
- Vegetable dairy analogues
- Brined cheeses
- Yellow cheeses
- Whey cheeses
- Cream cheeses
- Stabilizers

BAKERY INDUSTRY

- Pastries
- Cakes
- Croissants
- Pizzas
- Snacks
- Catering
- HoReCa products

MEAT PROCESSING

- Minced meat products
- Cold cuts
- Meat preps
- Green Label (phosphate-free)
- Seasoning systems
- Smoke and Grill
- Food coatings

RILEPROT MT

Milk proteins for the production of YELLOW CHEESE IN BRINE.

RILEPROT WC

Milk proteins for the production of WHITE CHEESE IN BRINE.

RILEPROT AG 35

Milk proteins for the production of WHEY CHEESE (i.e. ricotta, etc.).

RILEPROT EB PLUS

Milk proteins for the production of WHITE CHEESE type "COMBI" without fresh milk.

RILEPROT CC

Special blend for the production of CREAM CHEESE and LABNE without fresh milk.

BECHAMEL RETAIL

Ideal blend for the production of a viscous béchamel.

BECHAMEL POWDER

Special blend for the production of filling bakery products. It hydrates with cold water.

SAUCE MIX

Ingredients mix for cost effective production of tomato sauce for pizza and catering.

RILAC 26

FCMP replacer, containing 26% vegetable fat, with a pleasant butter taste. Ideal for bakery and confectionary.

APPLE PIE FILLING

Blend of sweet béchamel powder and dried apple dices. Ideal product for the quick preparation of apple pie filling.

POMADE

White viscous paste, consisting of hydrated monoglycerides and humectants. It prolongs the freshness of baked products (i.e. croissant, cake, etc.) and keeps them soft.

SALINA QC

Stabilizer for tumbled red and white meat products. It contains phosphates.

SALINA NP

Stabilizer for tumbled red and white meat products. NO phosphates. Ideal blend for GREEN LABEL meat products.

CUTTER

STAB 0.5%

Phosphates blend for meat emulsions.

KEBAB PROTEINS

Stabilizer for the production of kebab and burger. It contains phosphates.

KEBAB PROTEINS NP

Stabilizer for the production of kebab and burger. NO phosphates. Ideal blend for GREEN LABEL minced meat products.

We provide end-to-end support - from reformulating existing recipes to creating new concepts from scratch, aligning each formulation with your functional and nutritional targets, enabling companies and brands to launch faster, enter new markets, and compete on innovation without investing in additional infrastructure.



ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ //

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

- Υψηλής πρωτεΐνης γιαούρτι και γαλακτοκομικά προϊόντα
- Ροφήματα με βάση το γάλα
- Φυτικά υποκατάστατα γαλακτοκομικών
- Τυριά άλμης
- Κίτρινα τυριά
- Τυριά ορού γάλακτος
- Τυριά κρέμας
- Σταθεροποιητές

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

- Σφολιατοειδή
- Κέικ
- Κρουσάν
- Πίτσα
- Σνακ
- Προϊόντα catering
- Προϊόντα HoReCa

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

- Προϊόντα κιμά
- Αλλαντικά
- Παρασκευάσματα κρέατος
- Προϊόντα Green Label
- (χωρίς φωσφορικά)
- Συστήματα καρυκευμάτων
- Προϊόντα καπνίσματος και ψησίματος
- Επικαλύψεις τροφίμων

RILEPROT MT

Πρωτεΐνες γάλακτος για την παραγωγή κίτρινου τυριού σε άλμη.

RILEPROT WC

Πρωτεΐνες γάλακτος για την παραγωγή λευκού τυριού σε άλμη.

RILEPROT AG 35

Πρωτεΐνες γάλακτος για την παραγωγή τυριού ορού γάλακτος (π.χ. ricotta κ.ά.).

RILEPROT EB PLUS

Πρωτεΐνες γάλακτος για την παραγωγή λευκού τυριού τύπου «COMBI» χωρίς φρέσκο γάλα.

RILEPROT CC

Ειδικό μείγμα για την παραγωγή cream cheese και labneh χωρίς φρέσκο γάλα.

BECHAMEL RETAIL

Ιδανικό προϊόν για την παραγωγή παχύρρευστης μπεσαμέλ.

BECHAMEL POWDER

Κατάλληλο για γέμιση αρτοποιημάτων. Ενυδατώνεται με κρύο νερό.

SAUCE MIX

Ιδανικό προϊόν για την παραγωγή σάλτσας ντομάτας για πίτσα και catering.

RILAC 26

Υποκατάστατο πλήρους γάλακτος σε σκόνη (FCMP replacer), με 26% φυτικά λιπαρά και ευχάριστη γεύση βουτύρου. Ιδανικό για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

APPLE PIE FILLING

Μείγμα γλυκιάς σκόνης μπεσαμέλ και αποξηραμένων κύβων μήλου. Ιδανικό για γρήγορη παρασκευή γέμισης μηλόπιτσας.

POMADE

Λευκή παχύρρευστη πάστα, αποτελούμενη από ενυδατωμένα μονογλυκερίδια και υγραντικούς παράγοντες. Παρατείνει τη φρεσκάδα αρτοσκευασμάτων (π.χ. κρουασάν, κέικ κ.ά.) και διατηρεί την υφή τους μαλακή.

SALINA QC

Σταθεροποιητής για προϊόντα κόκκινου και λευκού κρέατος. Περιέχει φωσφορικά.

SALINA NP

Σταθεροποιητής για προϊόντα κόκκινου και λευκού κρέατος. Χωρίς φωσφορικά. Ιδανικό μείγμα για προϊόντα κρέατος GREEN LABEL.

CUTTER

STAB 0.5%

Μείγμα φωσφορικών για γαλακτώματα κρέατος.

KEBAB

PROTEINS

Σταθεροποιητής για την παραγωγή κεμπάπ και μπέργκερ. Περιέχει φωσφορικά.

KEBAB

PROTEINS NP

Σταθεροποιητής για την παραγωγή κεμπάπ και μπέργκερ. Χωρίς φωσφορικά. Ιδανικό μείγμα για προϊόντα κιμά GREEN LABEL.

Παρέχουμε ολοκληρωμένη υποστήριξη - από την εξέλιξη υφιστάμενων συνταγών έως τη δημιουργία νέων ιδεών από το μηδέν - ευθυγραμμίζοντας κάθε συνταγή με τους λειτουργικούς και διατροφικούς σας στόχους, επιτρέποντας σε εταιρείες, να εισέρχονται σε νέες αγορές και να είναι καινοτόμες χωρίς πρόσθετες επενδύσεις σε νέες υποδομές.



About Us / Ποιοι Είμαστε

ELTON Group acquired N. LEKOS S.A. in October 2024 - a dynamic Greek company with a leading presence in specialized blends and functional solutions for the food industry. With decades of experience, it supports the dairy, meat, and bakery sectors by providing innovative solutions that enhance product performance, quality, and productivity.

We develop, produce, and distribute specialized blends and functional ingredients designed to meet the growing demands of today's food industry. From stabilizers for meat products to dairy proteins and mixes for bakery and sauce applications, we offer solutions that enhance:

- Product texture and stability
- Technical and sensory quality
- Production yield and cost-effectiveness
- Compliance with clean-label trends and specialized dietary requirements.

Specialized blends and functional solutions for the food industry

Ο Όμιλος ELTON εξαγόρασε την Ν. ΛΕΚΟΣ Α.Ε. τον Οκτώβριο του 2024- μια δυναμική ελληνική εταιρεία με ηγετική παρουσία στα εξειδικευμένα μείγματα και στις λειτουργικές λύσεις για τη βιομηχανία τροφίμων. Με πολυετή εμπειρία, υποστηρίζει τους κλάδους γαλακτοκομίας, κρέατος και αρτοποιίας, παρέχοντας καινοτόμες λύσεις που ενισχύουν την απόδοση, την ποιότητα και την παραγωγικότητα.

Αναπτύσσουμε, παράγουμε και διαθέτουμε εξειδικευμένα μείγματα σχεδιασμένα να ανταποκρίνονται στις αυξανόμενες απαιτήσεις της σύγχρονης βιομηχανίας τροφίμων. Από σταθεροποιητές για προϊόντα κρέατος έως πρωτεΐνες γάλακτος και μείγματα για εφαρμογές αρτοποιίας και σαλτσών, προσφέρουμε λύσεις που ενισχύουν:

- Την υφή και τη σταθερότητα των προϊόντων
- Την τεχνική και οργανοληπτική ποιότητα
- Την απόδοση και τη μείωση κόστους
- Τη συμμόρφωση με τις τάσεις clean-label και τις εξειδικευμένες διατροφικές απαιτήσεις.

Our Mission & Purpose / Αποστολή & Σκοπός

In a landscape shaped by dietary trends, tighter regulations, environmental concerns, and rising consumer expectations, we stand by our clients as trusted partners - helping them grow through innovation and efficiency.

Through tailor-made formulas, close collaboration with technical teams, hands-on product testing, and constant investment in R&D, we go beyond supplying ingredients: we co-create value and strengthen our clients' position in the market.

Σε ένα περιβάλλον που διαμορφώνεται από διατροφικές τάσεις, αυστηρότερες κανονιστικές απαιτήσεις, περιβαλλοντικές ευαισθησίες και αυξανόμενες προσδοκίες των καταναλωτών, στεκόμαστε δίπλα στους πελάτες μας ως αξιόπιστοι συνεργάτες—συμβάλλοντας στην ανάπτυξή τους μέσω καινοτομίας και αποδοτικότητας.

Μέσα από εξατομικευμένες συνθέσεις, στενή συνεργασία με τεχνικές ομάδες, πρακτικές δοκιμές προϊόντων και συνεχή επένδυση στην Έρευνα & Ανάπτυξη (R&D), ξεπερνάμε τον ρόλο του απλού προμηθευτή συστατικών: συν-δημιουργούμε αξία και ενισχύουμε τη θέση των πελατών μας στην αγορά.

Εξειδικευμένα μείγματα και λειτουργικές λύσεις για τη βιομηχανία τροφίμων

Quality Assurance / Διασφάλιση Ποιότητας

Our team acts as a true development partner, offering technical support, product testing, and tailored formulations in close collaboration with clients' R&D departments.

Certified according to FSSC standard and supported by long-standing international partnerships, we apply strict quality control procedures to ensure full traceability, consistent quality, and compliance with the most demanding food safety standards.

Η ομάδα μας λειτουργεί ως πραγματικός συνεργάτης ανάπτυξης, προσφέροντας τεχνική υποστήριξη, δοκιμές προϊόντων και προσαρμοσμένες συνθέσεις σε στενή συνεργασία με τα τμήματα R&D των πελατών μας.

Πιστοποιημένοι σύμφωνα με το πρότυπο FSSC και υποστηριζόμενοι από μακροχρόνιες διεθνείς συνεργασίες, εφαρμόζουμε αυστηρές διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου που διασφαλίζουν πλήρη ιχνηλασιμότητα, σταθερή ποιότητα και συμμόρφωση με τα πλέον απαιτητικά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ / CONTACT US:

ELTON INTERNATIONAL TRADING COMPANY S.A.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΑΘΗΝΑ
Ντρασέζα, Βιομηχανικό Πάρκο Αυλώνα
190 11 Αυλώνα, Αττική, Ελλάδα
Τηλ.: 22950 29350

HEADQUARTERS ATHENS
Draseza Place, Industrial Park Avlona,
190 11 Avlona Attica, Greece
Tel.: +30 22950 29350

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ:
ΒΙ. ΠΕ. Θ. Σίνδου, Ο.Τ.42 Δ.Α.11
570 22 Σίνδος, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ.: 2310 788002-3

BRANCH THESSALONIKI:
Industr. Area of Thessaloniki, O.T.42 D.A.11
Thessaloniki, 57 022 Sindos, Greece
Tel.: +30 2310 788002-3

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:
Θέση Λάκκα Παππά,
320 11 Οινόφυτα, Βοιωτία
Τηλ.: 22620 56267-9

FACTORY:
Thesi Lakka Pappa,
320 11 Inofyta, Viotia, Greece
Tel.: +30 22620 56267-9

info@elton-group.com
elton-group.com

