

## Προφίλ Ομίλου ΝΗΡΕΥΣ Α.Ε.

Η ιχθυοκαλλιέργεια αποτελεί το σημαντικότερο κλάδο δραστηριότητας του ομίλου μας. Είμαστε η Νο1 εταιρία παγκοσμίως στην παραγωγή και εμπορία μεσογειακών ειδών ιχθυοκαλλιέργειας. Τα κύρια είδη που παράγουμε είναι Τσιπούρα, Λαβράκι και Μυλοκόπι. Παράλληλα, δραστηριοποιούμαστε στον τομέα παραγωγής γόνου, ιχθυοτροφών, και εξοπλισμού ιχθυοκαλλιέργειας, τόσο για ίδια χρήση, όσο και για εμπορία, σε ένα ευρύ φάσμα πελατών σε Ελλάδα και Εξωτερικό.

Μετά από μια επιτυχημένη πορεία ανάπτυξης, από το 1988, διαθέτουμε παραγωγικές εγκαταστάσεις στην Ελλάδα και στην Ισπανία, εμπορευόμαστε τα προϊόντα μας σε πάνω από 35 χώρες στον κόσμο και έχουμε εισαχθεί στο Χρηματιστήριο Αξιών Αθηνών από το 1995, ενώ είμαστε η πρώτη εξαγωγική εταιρία της Ελλάδος στα τρόφιμα και μία από τις 10 μεγαλύτερες εταιρίες ιχθυοκαλλιέργειας στον κόσμο.

Οι παραγωγικές μας εγκαταστάσεις αποτελούνται από ιχθυογεννητικούς σταθμούς, μονάδες προπάχυνσης, μονάδες πάχυνσης, συσκευαστήρια, 1 ερευνητικό κέντρο, 2 εργοστάσια παραγωγής ιχθυοτροφών, 1 εργοστάσιο μεταποίησης και 1 μονάδα παραγωγής εξοπλισμού ιχθυοκαλλιέργειας.

Επιπλέον, η Νηρέυς, μέσω της 100% θυγατρικής ΚΕΓΟαгри, παρέχει ολοκληρωμένες λύσεις και προϊόντα στην επιχειρηματική πτηνοτροφία, χοιροτροφία και κτηνοτροφία. Κύριοι τομείς δραστηριοποίησης της ΚΕΓΟαгри είναι η παροχή επιλεγμένου αναπαραγωγικού υλικού, προϊόντων διατροφής και υγείας παραγωγικών ζώων, εξοπλισμού μονάδων, καθώς και η παροχή τεχνογνωσίας και τεχνικών λύσεων σε όλες τις ανάγκες του σύγχρονου παραγωγού.

( [www.kegoagri.gr](http://www.kegoagri.gr) ).

### Προϊόντα

Το ψάρι είναι μία αγαπημένη διατροφική συνήθεια και αναπόσπαστο κομμάτι της μεσογειακής διατροφής. Εξυπηρετώντας, ως ο μεγαλύτερος προμηθευτής, το απαιτητικό καταναλωτικό κοινό, σε περισσότερες από 35 χώρες στο κόσμο, ο Όμιλος μας γνωρίζει πολύ καλά τι σημαίνει καλό φρέσκο ψάρι.

Τα προϊόντα μας είναι εγγυημένης ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας. Πέρα από τα συστήματα ποιότητας που διαθέτουμε και εφαρμόζουμε, τα ψάρια μας μεγαλώνουν στα καθαρά ελληνικά νερά, στο Ιόνιο και Αιγαίο πέλαγος, έχοντας έτσι ως σύμμαχό τους το μοναδικό περιβάλλον .

Επιπλέον, φτάνουν γρήγορα και με ασφάλεια στον προορισμό τους, διατηρώντας αναλλοίωτα όλα τα θρεπτικά και γευστικά τους χαρακτηριστικά, δίνοντάς σας τη δυνατότητα να δημιουργήσετε απολαυστικές συνταγές με ψάρια ολόκληρα ή φιλέτα.

Επιλέγοντας τις καλύτερες πρώτες ύλες, με σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και αυστηρούς ελέγχους, η Τσιπούρα το Λαβράκι και το Μυλοκόπι, φέρνουν τη θάλασσα στο τραπέζι σας, στην καλύτερή της μορφή.