

AIDA
Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve, Korrik 2021

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



**zgjidh
të vendit**

KATALOGU VJETOR I PRODUKTEVE

“MADE IN ALBANIA”

Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve, Korrik 2021



përkrah
prodhuesit
shqiptarë



• Rrënjët janë të rëndësishme •

Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve (AIDA), me qëllim fuqizimin dhe rritjen e aftë-sive konkurruese të Ndërmarrjeve të Vogla dhe të Mesme (NVM) shqiptare, ndërmerr të gjitha nismat e nevojshme duke hartuar, zhvilluar dhe koordinuar programe ose projekte për zhvillimin dhe rritjen e tyre.

Misioni i AIDA-s është të forcojë kapacitetet e biznesit shqiptar për të konkurruar jashtë vendit si dhe, të luajë një rol të rëndësishëm për ndërtimin e një imazhi të denjë për Shqipërinë me fokus fuqizimin e bizneseve vendase, rritjen e mundësive të kompanive për eksport dhe tërheqjen e investitorëve të ndryshëm.

AIDA, nëpërmjet Drejtorisë NVM & Projekte, në partneritet me autoritetet qendrore dhe lokale, komunitetet e bizneseve si dhe partnerët e brendshëm dhe të huaj punon për forcimin e kapaciteteve të biznesit shqiptar me synim, konkurrimin në tregjet e huaja dhe promovimin e markës së vendit dhe ndërmarrjeve shqiptare.

Në përmbushje të misionit të saj, bazuar në ligjin nr. 10 303, datë 15.7.2010 “Për krijimin dhe mënyrën e organizimit e të funksionimit të Agjencisë Shqiptare të Zhvillimit të Investimeve (AIDA)”, neni 7 “Ndërmarrjet e Vogla dhe të Mesme” prezantimi i produkteve “Made in Albania” shihet si një domosdoshmëri në tregun vendas.

Që prej muajit korrik 2020, AIDA ka ndërmarrë një fushatë për promovimin e këtyre produkteve. Në bazë të interesit të lartë të shprehur nga vetë kompanitë, por edhe biznese të kontaktuar nga stafi i AIDA-s, është bërë identifikim i produkteve vendase për fushatën “Zgjidh të Vendit” dhe përshkrimi i tyre.

Në fokus kryesor të çdo përshkrimi, janë produktet “Made in Albania”, një historik i shkurtër i kompanisë, si edhe të dhëna të domosdoshme për kontakt si adresa fizike, numri i telefonit dhe posta elektronike.

Qëllimi ynë është të njohim, zgjedhim dhe duam çdo ditë produktet shqiptare. T’i japim jetë artizanatit, produkteve autentike dhe unike duke bërë bashkë çdo copëz që formon historinë e Shqipërisë me vlera. Rrënjët janë të rëndësishme.

Ky katalog vjetor është botimi i dytë për fushatën “Zgjidh të Vendit”.

Për periudhën korrik 2020-korrik 2021, nga numri total i produkteve të promovuar, 30 prej tyre prodhohen nga sipërmarrëse gra dhe 75 produkte prodhohen nga sipërmarrës burra.

Ndërsa, për sa i takon sektorëve kryesorë të promovuar, kryeson sektori i agropërpunimit dhe sektori i artizanatit.



Sapun Artizanal

Në fshatin Shtoji, në Shkodër prodhohet sapuni natyral artizanal me vajra dhe bimë nga vendi ynë. Ky produkt është 100% natyral, pa përmbajtje kimikatesh dhe si rrjedhojë është miqësor me mjedisin.

Sapuni natyral artizanal njihet për vetitë e tij për një lëkurë të pastër dhe të shëndetshme.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Natyra ime:
 info@natyraime.al
 ose në 0672860849.



Çaji i Hithrave

Çaji i Hithrave vjen nga barërat e zgjedhur dhe tharë me metoda tradicionale, duke ruajtur të gjitha cilësitë e tij dhe duke garantuar një produkt të pasur dhe të shijshëm. "Northern Herbalist" siguron cilësinë më të mirë të bimëve nga klima mesdhetare malore e territorit të Pukës.

Çaji i Hithrave të Herbalistëve të Veriut është 100% natyral dhe thuhet se është një pije e fortë detoksuese dhe energjike.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
 enklajdzenei@gmail.com
 ose në 069 45 68 919.



Gjalpë Bajameje

Në Berat, në Malin e Shpiragut rriten bajamet e pasura me sasi të larta të vlerave ushqimore, të cilat Kompania 'Pemla' i përzgjedh dhe i përpunon në mënyrë artizanale duke krijuar gjalpin e shijshëm dhe të veçantë të bajames.

Gjalpi i bajames ndihmon në forcimin e kockave dhe është i këshillueshëm për personat që merren me aktivitet fizik.

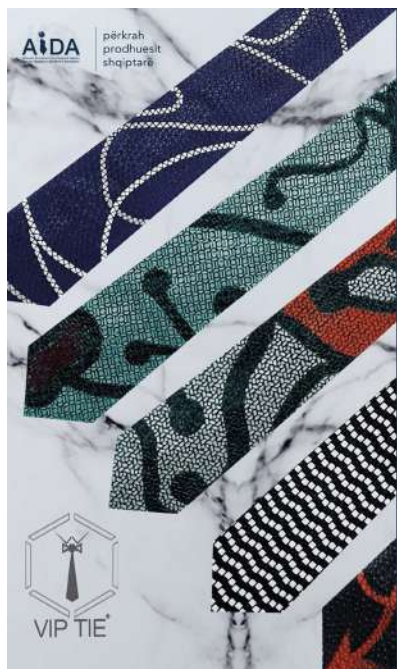
Për ta marrë këtë produkt mund të kontaktoni me kompaninë Pemla në: info@pemla.al ose në 0692925333.



Vera "Kashmer"

Vera Kashmer, një kombinim i tre llojeve të rrushit: Kabinet, Shesh dhe Merlot vjen në treg si një markë e re e frymës krijuese të verës Çobo. Kashmer është një verë harmonike e butë dhe rubin, vlerësuar nga dashamirësit më të kërkur të verës. Rrushi, nga i cili prodhohet vera "Kashmer", mbilidhet nga vreshtat e kultivuara në zonën kodrinore të Beratit, 200-500 metra mbi nivelin e detit. Kjo verë është një specialitet familjar dhe është një nga dy verërat e nënshkruara që prodhohet dhe shitet ekskluzivisht nga kantina Çobo.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Kantina Çobo:
 info@cobowineryonline.com
 ose në 067 407 0562.



Kravata 3D

Sallon i parë i modës në Tiranë, Onus Maison filloj rugëtimin e tij në vitin 1927 për hartimin dhe krijimin e veshjeve të modës së lartë duke përdorur pëlhurat më të mira që do ti rezistonin kohës. Marka prestigjioze Onus, sot e shoqëruar me inovacionin sjell prezantimin e kravatave të famshme 3D. Mënyra e pafund për t'u shprehur përmes një koleksioni unik plotësisht të personalizuar të punës së dorës dhe printimeve 3D.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Onus Maison: viptie@3b-army.com ose në 0674017017.



Vorba nga Gojani i Pukës

Familja Biba nga Gojani i Pukës, është e vetmja familje në Shqipëri që prodhon Vorba prej balte me të njëjtën teknikë të vjetër sa vetë njerëzimi. Ajo çfarë i bën autentike këto Vorba, është materiali i veçantë që përdoret për prodhimin e tyre, të cilin prodhuesit e quajnë "botë". Duke e bërë historinë më të prekshme, kjo familje sjell një produkt unik për gatimet tradicionale, duke ruajtur traditën e vjetër të prodhimit me balte të enëve të gatimit.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: vorbat.gojan@yahoo.com ose 068 54 79 083



Ora Artizanale

Prodhuesi i drurit të bredhit, i riu Franci Shllaku prej vitesh ushtron artin e bukur të gdhendjes. Nga druri i bredhit Franci bën ora të madhësive të ndryshme.

Orat e bredhit janë të ndërtuara me një mekanizëm të thjeshtë dhe të pasuruar me detaje origjinale dhe moderne. Orat e bredhit janë të përshtatshme për ambiente të jashtme dhe të brendshme.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën, Handmade F.Sh: shllakufranc@gmail.com ose në 0692909339.



Gliko "Përmeti"

E kush nuk i njeh glikotë e Përmetit? Glikotë e domateve jeshile dhe patëllxhanit me arra. Kompania gliko "Përmeti" ndjek traditat e trashëguara ndër vite për të sjellë një nga produktet më specifike, glikonë e arrës.

Kjo gliko dallon për formën e bukur, shurupin e trashë dhe shijen e jashtëzakonshme. Ajo është një nga glikotë më kurative dhe me më shumë kohëzgjatje.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën, provoni Gliko "Përmeti": krenamurce@yahoo.com ose në 0695152856.



Veshje Tradicionale

Butik atelie "Kozeta" përcjell vlerat tradicionale dhe kulturore të vendit, nëpërmjet prodhimit të veshjeve tradicionale. Ka filluar aktivitetin e saj në qytetin e Vlorës, në vitin 2010, me prodhim të veshjeve të ndryshme. Gjithashtu, nga viti 2017, ofron për të interesuarit në qytetin e Tiranës riprodhim të kostumeve popullore shqiptare dhe veshje moderne të ndërthurura me tradicionale. Butik atelie "Kozeta" sigurohet që çdo element tradicional të jetë punim artizanal.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
kozetalicohaliti@gmail.com
ose 069 27 00 589



Verë "Taushani"

Vreshtat "Taushani" të vendosur që prej vitit 2004 në një nga zonat më të spikatura dhe me traditë në prodhimin e verës, në fshatin Panaja, ofrojnë varietete, si: Shesh i Zi, Kabërnët dhe Sangiovez. Kjo zonë me një klimë të theksuar mëshetare, një ndërthurje e detit, lagunës dhe kodrave përreth ofron verë të një cilësie të lartë. Duke ruajtur traditën e përpunimit në kushte primitive, prodhohet një verë bio me kullim natyral pa filtra.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
adriantaushani@gmail.com
ose 069 81 22 091



Lëng "Goji Berry"

Goji Berri, fruti që zgjat jetën. Në vite ky frut ka gjetur përdorim në mjekësinë popullore. Falë investimeve, bima goji është kultivuar dhe përpunuar në mënyrën më të shëndetshme nga kompania "Agrolliria" me plantacione në zonën e Myzeqesë, për të sjellë në treg lëngun "Goji Berry".

Një lëng i freskët, i cili nuk i humbet vlerat e bimës, përmbanë vitaminën C, B2, A, hekur, selenium dhe antioksidantë të tjerë. Kompania synon eksportin e këtij lëngu. E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Agrolliria Group: info@agrolliriagroup.com ose në 0692052616.



Çaj "Albanian Tea"

Albanian Tea, vjen në treg nga një punë e palodhur e njerëzve të cilët dashurojnë natyrën. Mbledhja e lulëve dhe gjetheve të ndryshme përgjatë gjithë kodrave, fushave e luginave të Shqipërisë e bën çajin, një produkt të dashur për këdo, me varietete të pasura si çaj mali, kamomili, boronice, sherebel etj.

Direkt nga natyra çaji kalon në procesin e tharjes së lulës dhe gjetheve, pastrimit në mënyrë artizanale dhe paketimit të tij, duke sjell një produkt të pastër e plot aromë lulësh.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Albanian tea në albaniantea1@gmail.com ose 0693294764.



zojdh
të vendit

Vera "Shesh i Bardhë"

Vera aromatike dhe autoktone "Shesh i bardhë" e fshatit Naraç, prodhohet në mënyrë artizanale sipas varieteteve të rrushit të prodhuara në vreshtat e familjes. Kantina e verës "Ersi" ruan traditën qindra vjeçare të zonës së Zadrimes dhe është në përmirësim të vazhdueshëm të cilësisë. Kjo verë me aromë delikate, intensive dhe me cilësi të lartë, shpëron antipastat, mishrat e bardhë dhe peshkun.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në kantinën "Ersi":
jakpacani@yahoo.com
ose në 068 206 7637.



zojdh
të vendit

Tjegulla të pikturuara

Riciklimi është një nga format më të bukura të ripërtëritjes së artit. Tjegullat prej argjile pikturohen me peizazhe natyre që duken si të zhytura në kornize.

Stela, në studion e saj në Shkodër, arrin të realizojë piktura të larmishme, duke e kthyer në dika të veçantë artin e saj. Tjegullat e pikturuara me shumë talent mund të vendosen si dekor në ambiente të ndryshme.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
stela.toska81@gmail.com
ose 067 52 67 450



zojdh
të vendit

Bleta Shafraan

Në Petrelë shumë pak minuta larg Tiranës që prej 3 vitesh në një fermë të vogël kultivohet bima e mrekullive, bima e shafraanit.

Shafraani prodhohet në kushte tërësisht organike me një cilësi të lartë dhe është një thesar i vërtetë për organizmin tonë pasi ndihmon në forcimin e kujtesës, të zemrës dhe qetëson sistemin nervor.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Bleta Shafraan:
blietashafraan@gmail.com
ose në 0692065921.



zojdh
të vendit

Boronica

Në veri të Shqipërisë, në rrethin e Tropojës, në pyjet e larta të pishës e të ahut e deri në kullotat alpine, kompania "LEA-2011 shpk", mbledh për ju bimën e boronicës. Boronica ndihmon trurin dhe zemrën, mbron sytë dhe lëkurën. Antioksidantët që gjenden te boronicat, sidomos ato që rriten të egra në tokat shqiptare, janë aq të forta sa janë të afta për të neutralizuar radikalet e lira që lidhen me zhvillimin e disa sëmundjeve kardiovaskolare apo tumorale.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në kompaninë "Lea-2011 shpk":
lea2011shpk@gmail.com
ose në 0694782045.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



zojdh të vendit

Vera "E kuqja e Beratit"

E kuqja e Beratit, frut i rrushit vendas shqiptar, të quajtur Vlosh, e vjetëruar në fuçi lisi me karakteristikat e saj origjinale në ngjyrë, aromë dhe shije, cilësohet si vera "Më e mirë e të mirave" në kandinën Çobë.

Pikturat e magjishme të Onufrit dhe sidomos e kuqja e tij e paarrishme kanë qenë një frymëzim në prodhimin e kësaj vere.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Kantina Çobë:
 info@cobowineryonline.com ose në 067 407 0562.



zojdh të vendit

Enë prej balte

Në një botë plastike dhe me zhurmë, enët dekoruese prej balte janë një burim krijimi dhe frymëzimi. Stili i pastër prej kombinimit të ngjyrave, motiveve florale, linjave dhe formave gjeometrike, bën që këto produkte të përdoren në ambiente të ndryshme të shtëpisë apo zyrave. Ato punohen në qytetin e Elbasanit me argjilë e cila thahet dhe ngurtësohet në ajër dhe kalon në disa procese si: lëtimi, shkëlqimi, dekorimi dhe aplikimi i ngjyrave në dizajne të ndryshme.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
 eneida.firaku@yahoo.com ose në 069 544 6971.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



zojdh të vendit

Gliko Rrushi Bonjo

Tradita përmatore e përgatitjes së glikove vazhdon të ruhet me një kujdes të veçantë që nga viti 1995, nga punishtja Bonjo, e cila me eksperiencën e gjatë dhe cilësinë që ofron sjell glikonë e mrekullueshme të rrushit.

Glikoja përpunohet nga fruta të rrësisht bio, që mbledhen në zonën e Përmetit dhe përgatitet në mënyrë artizanale sipas re- cetave të gatimit të amvisave Përmatore.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Gliko Bonjo:
 altinbonjo@gmail.com ose në

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



zojdh të vendit

Çaj Goliku

Çaj i golikut është përzierje e gjashtë lloje çajrash në një të vetëm. Ky çaj, miks i frutave te egra të mbledhura me kujdes në malet e Shqipërisë, kryesisht në Malin e Golikut, në zonën e Përmetit, përmban: kullumbri, boronicë e zezë, mollë e egër, trëndafil i egër, dëllënjë e zezë dhe fruta murzji.

Kompania BUMI kujdeset që të ofroj një produkt 100 % të pastër dhe të përgjedor me kujdes.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën: info@bumi.al ose në 069 251 0468.



Lahuta e Bjeshkëve

Në zonën e Pukës, tingulli i Bjeshkëve fshihet në lahutat e skalitura prej druri të bredhit të njomë. I rritur në një zonë tërësisht malore Vitor Shahini është përpunuesi më i njohur i drurit, i kësaj krahine. Prej vitesh ai i është kushtuar këtij zanati të bukur me qëllimin mbajtjen gjallë të traditës shekullore të lahutave prej druri, të punuara me pasion. Çdo notë që luhet në këto lahuta mbart kujtime të historisë pukjane.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
druartpuka@outlook.com
ose 069 515 1368.



Lëng Shege

Shega renditet në listën e frutave që kanë të njëjtat vlera si në formën e plotë ashtu edhe në formën e lëngut.

Kompania Agrolliria që prej vitit 2014 kujdeset për kultivimin e këtij fruti në vendin tonë, për ta sjellë më pas në formën e lëngut të frutave.

Vlerat e lëngut të shegës janë të pamohueshme duke u cilësuar si një burim i pashtershëm vitaminash dhe mineralesh.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Agrolliria Group:
info@agrolliriagroup.com
ose në 0692052616.



Gjalpë Lajthie

Gjalpi i lajthisë ka sasi të larta vitamene E, B1 dhe B6, magneziumi dhe fosfori. Lajthia gjithashtu ka sasi të larta antioksidantësh që ndodhen kryesisht në lëkurën e lajthive.

Kompania "Pemla" ofron 100 % produkt vendas dhe të sigurt në përdorim. Është i këshillueshëm për personat me kolesterol të lartë në gjak dhe inflamacion.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Pemla: info@pemla.al
ose në 0692925333.



Kostum Popullor i Beratit

Zakonet dhe traditat e jetes shqiptare janë trashëguar të pasqyruara në krijimtarinë popullore. Kostumi tradicional i Beratit, i qëndisur me fije ari, i punuar me gjilpër me dorë të lirë, mund të cilësohet pa frikë si një kryevepër, vlera e të cilit rritet sa më shumë që koha kalon.

Në qytetin e Beratit, qëndistari Albana, sipas porosisë sjell në treg këtë produkt të veçantë dhe origjinal, tërësisht punim dore.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Qëndistari Berati:
albana.ball@hotmai.com
ose në 0694588313.



AIDA për krijuesit shqiptarë



Kostume Popullore "Joni"

Dëshira për trashëgiminë e kulturës bëri që artizane Vjollca Tahiri, në Bërdicë të Mesme, Shkodër të sjell krijimin e kostumeve tradicionale të disa krahinave të Shqipërisë, nën emrin "Kostume Popullore Joni".

Punimet për shitje janë të gjitha të punuara me dorë. Por për të gjithë ata që duan të kenë të paktën një kujtim me këto veshje "Kostume popullore Joni" ofron gjithashtu mundësinë e marrjes së tyre me qera.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në "Kostume Popullore Joni": vjollcatahiri2@gmail.com ose në 0672870379.



AIDA për krijuesit shqiptarë



Ora Artizanale

Prodhuesi i drurit të bredhit, i riu Franci Shllaku prej vitesh ushtron artin e bukur të gdhendjes. Nga druri i bredhit Franci bën ora të madhësive të ndryshme.

Ora e bredhit janë të ndërtuara me një mekanizëm të thjeshtë dhe të pasuruara me detaje origjinale dhe moderne. Ora e bredhit janë të përshtatshme për ambiente të jashtme dhe të brendshme.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën, Handmade F.Sh: shllakufanci@gmail.com ose në 0692909339.



AIDA për krijuesit shqiptarë



Gliko shalqini

Në Përmet, që nga viti 1992 është themeluar punishtja artizanale Almeg. Punishtja Almeg përpunon frutat të cilat rriten në vendin tonë. Në foto gjeni të ekspozuar glikonë e shijshme të shalqinit, karakteristike për vendin tonë.

Glikoja e shalqinit është e një cilësie të lartë pasi përgatitet nga një staf me një eksperiencë të gjatë në teknologjinë e ushqimit.

E duam shqip dhe zgjedhim për t'u ëmbëlsuar glikonë Almeg: aldonasi@yahoo.com ose në 0696203442 / 0694286154.



AIDA për krijuesit shqiptarë



Veshje të qëndisura

Nëse doni të kenë veshje të qëndisura dhe të personalizuar sipas dëshirës suaj, studio qëndistarie "Memory Craft" ju vjen në ndihmë. Personalizimi mbështetet në folklor, traditë, trashëgiminë muzikore, shprehje popullore, shprehje dialektore, promovimi i fshatrave, qyteteve, elementeve heroik të luftave, dhe sjellja e tyre në kontekst modern. Qëllimi i studios është rikthimi i artizanatit në një version të 2020, duke u mbështetur në trashëgiminë shpirtërore kryesive të veriut të Shqipërisë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën, në "Memory Craft": marku.djana@yahoo.com ose në 069 45 64 402.



AIDA për krahasim
prodhuesit shqiptarë



Mjaltë shumëlulësh

Në jug të Shqipërisë, në zonën e Labërisë, kompania "Mjaltë Shametaj" prodhon mjaltin shumëlulësh. I njohur gjerësisht në mjekësi ndihmon në sëmundjet e organeve të tretjes, artritin reumatik, sistemin imunitar dhe atë nervor duke e bërë të vetmin produkt që përmban 16 aminoacide. Përbërësit antibakterial dhe antifungal që gjenden tek mjaltë shumëlulësh bën që të përdoret dhe si antiseptik natyral ku bakteret nuk mund të rrinë më tepër se dy orë tek mjaltë i maturuar.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në "Mjaltë Shametaj":
bletariashametaj@gmail.com ose në 069 47 30 481



AIDA për krahasim
prodhuesit shqiptarë



Vera Saze

Vera Saze merr frymëzimin e saj nga Ansambli Saze, muzika e të cilit buron nga një instrument i lashtë tradicional në zonën e Përmetit - ashtu si dikur Debina e Bardhë për të bërë këtë verë.

Debina e Bardhë, një larmi auto-ktone në Shqipërinë Jugore dhe veçanërisht e rritur në Përmet, është korrur me dorë nga vendasit në një lartësi prej 250 metra përgjatë lumit Vjosa.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Wine Society: wine.society.al@gmail.com ose në 0683030005.

AIDA për krahasim
prodhuesit shqiptarë



Vera "Serina Rosé"

Vera "Serina Rosé" prodhohet nga përzgjedhja e rrushit autokton Serina i cili kultivohet në një klimë të freskët dhe shfaq cilësitë dalluese të varietetit.

Metoda e veçantë e prodhimit dhe procesit të fermentimit me lëkurën e rrushit për një kohë të shkurtër, sjell këtë verë me ngjyrë rozë të lehtë dhe aromë tipike frutash.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Kantina Nurellari:
fatosnurellari@yahoo.com ose në 069 76 94 770.

AIDA për krahasim
prodhuesit shqiptarë



Lëng Frutash "Eliksir"

Në çdo cep të Shqipërisë fermerët punojnë me dashuri tokën për të gëzuar pastaj prodhimin e tyre në tryezat e secilit. Kompania Kop Frut Dibër 2012, nisi murgëtimin e saj për të bërë bashkë frutat e fermerëve dibranë.

Ajo prodhon lëngjet e frutave 100% bio, "Eliksir". Karakteristikë e këtyre produkteve është përmbajtja e tyre pa konservant, pa sheqer, pa ujë dhe pa asnjë element tjetër të shtuar.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Kop Frut Dibër 2012:
kop.frut@gmail.com ose në 0693440444.



AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Vera "Pulsi i Beratit"

Varieteti i rushit autokton Puls sjell këtë verë me ngjyrë të artë të lehtë, aromatike me strukturë potente, tipike dhe elegante.

Rushi shekullorë dhe vera e prodhuar prej tij qëndron si xhevahir në kurorën e qytetit të lashtë të Beratit, prodhuar nga kantina Nurellari. Kjo verë ka marrë vlerësimin e saj edhe në ballkan, ku kompania Nurellari është vlerësuar me medalje argjendi për verën Puls Beratit 2015.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Kantina Nurellari:
 fatosnurellari@yahoo.com
 ose në 069 76 94 770.



AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Vera "Kallmet"

Kantina Arbëri e nisi aktivitetin e saj në vitin 2003, në zonat më të vjetra të Mirditës. E vendosur në një zonë të mirënjohur, vreshtat e Bukmirës, Prosekut dhe Kodër Rrëshenit kanë një sipërfaqe rreth 100 ha, në të cilat 60 % është Kallmet dhe 40 % varietete të ndryshme.

Vera "Kallmet" ka një ngjyrë të kuqe që spikat, aromën e mollës së kuqe të pjekur mirë si dhe aromën e boronicës.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
 info@kantina-arberi.com ose
 069 20 57 553.



AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Mjaltë Gështenje

Në zonën e Korçës, blëtët mes luleve të gështenjës, mbledhin nektarin e ëmbël për mjaltin e shijshëm dhe kures të gështenjes.

Ngjyra e tij e veçantë, e errët dhe aroma e drunjtit, i japin mjaltit një shije të pakrah-sueshme. Mjalti i gështenjës 'Morava' është një burim i shkëlqyer i proteinave dhe mineraleve.

Mjaltin 'Morava' mund ta porosisni në numrin e telefonit 0692055580 ose në adresën e email info@mjalte-morava.com.



AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Ullinj nga "NenaFarm"

Nena Farm ShPK është një sipërmarrje që ka në fokus prodhimin e produkteve premium, vaj ulliri dhe ullinj tavoline. Ullinjët e NenaFarm vijnë nga ullishte shekullore të varietetit autokton "Kalinjt", të cilat gjenden në fshatin Lukovë, (Sarandë) përballë detit Jon.

Ullinjët vilen me dorë dhe përpunohen brenda 12 orësh, duke garantuar në këtë mënyrë që produktet të ruajnë aromën e tyre natyrale dhe vlerat ushqyese.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në NenaFarm:
info@nenafarm.com
 ose 069 89 67 533



Trahana "Lunxheria"

Tani është verë, por në verë përgatiten zahiret e dimrit. Me diellin e nxehtë të verës i bëjmë gati që ato të jetojnë gjatë.

Në krahinën e Lunxhërisë, duke ruajtur traditën lunxhiote përgatitet me dashuri trahanaja e thartë, një ushqim shumë i shëndetshëm. Kompania Lunxheria sigurohet që të sjell cilësinë më të mirë në treg, duke mos humbur shijen unike të prodhimeve vendase.

Zgjidh tënden, kontakto me kompaninë Lunxheria në: trahanalunxheria@gmail.com ose në 0693590672.



"Vaj Borshi"

Në Rivierën Shqiptare, në fshatin e bukur të Borshit, në një territor të njohur që në lashtësi për rritjen e ullinjve qindrvajçarë, kultivohet ulliri Kalinjot.

Kompania "O&B shpk" që prej vitit 2000 sjell në treg markën "Vaj Borshi" duke plotësuar standardet më të larta, që nga grumbullimi i ullinjve, pastrimi i tyre dhe deri tek teknologjia e përpunimit për daljen e një vaji cilësor për konsumatorët.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në kompaninë O&B shpk: vaj.borshi@gmail.com ose në 0692094712.



Vaj Ulliri 'Subashi'

Në Mal-Subash, në zonën e Marikaj, gjenden ullinjët qindrvajçarë kalinjot, të pasur me vlera ushqimore.

Familja Subashi me traditën e vjetër të mbledhjes dhe përpunimit të ullirit, përgatit vajin e ullirit ekstra të virgjër 'Subashi', unik për shijen dhe aromën e tij të mrekullueshme.

Vajin e ullirit ekstra të virgjër 'Subashi' mund ta gjeni në Kalanë e Tiranës, ose ta kontaktoni në numrin 0684094211 dhe në adresën e email: silvana_pinari@yahoo.com.



Vera Merlot Rezervë

Nga vreshtat më të mirë në kodrat rreth zonës së Durrësit, është përzgjedhur mush i pasur për prodhimin e Merlotit Rezervë.

Kjo verë është rezultat i një përzgjedhje të rrushit Merlot me përqëndrim të jashtëzakonshëm dhe cilësi tepër të lartë nga "Kantina Alimani". Vera Merlot Rezervë vjen me aromë karakteristike vjetërimi duke sjellë një verë me ngjyrë rubini.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në "Kantina Alimani": info@alimaniwinery.com ose në 069 222 6066.



Qëndistari Zyberaj

Veshjet tradicionale janë element të rëndësishëm që identifikojnë edhe kulturat nga njëra-tjetra. Qëndistari Zyberaj, e pozicionuar në veri të Shqipërisë, ka mbledhur së bashku artizanet e Vau Dejës-it për të sjell produktet dhe veshjet tradicionale, por gjithashtu për të mbajtur gjallë një kulturë aq të vjetër sa territoret e këtij vendi.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Qëndistari Zyberaj: qendistari.zyberaj@hotmail.com ose në 0692804582.



Qumësht gomarice

Qumështi i gomaricës është rekomanduar që në antiktet për të luftuar sëmundje si alergjitë, astma dhe ekzema. Ky qumësht i rrallë por me veti të larta ushqimore sillet nga Ferma Zoe, në Papër të Elbasanit. Kjo fermë kujdeset për rritjen e gomaricave, mbledhjen dhe përpunimin e qumështit. Ngjyra e ndritshme, niveli i ulët i yndyrës dhe vitaminat e shumta, e kanë kthyer qumështin e gomaricës në një ilaç jetësor.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@fermazoe.al ose në 068 326 6400.



Raki Rrushi e Vjetëruar

Nga distilimi tradicional i mushtit lind rakia. Kjo rakia vjen nga një kantinë e cila njihet për cilësinë e lartë të prodhimit. Kantina Arbëri e ka nisur aktivitetin e saj në vitin 2003 në një zonë të mirënjohur, vreshtat e Bukmirës, Prosekut dhe Kodër Rrëshenit. Përbërja e varietetit është nga Shesh i Bardhë, Kallmet dhe Shesh i Zi. E veçanta e kësaj rakie është që kalon një stazhionim nga 10-12 muaj në një enë dru lisi përpara vendosjes në shishe.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Kantina Arbëri: info@kantina-arberi.com ose në 069 20 57 553.



Raki "Selenica"

Në zonën e fshatit Trevllazër, në Vlorë, vilet rrushi nga vreshtat me ekspozimin më të mirë në diell dhe në lartësi jo shumë të mëdha. Raki "Selenica" ka një ëmbëlsi të veçantë, pasi përdoret rushi i pjekur mirë dhe me aromë.

Shija e rakisë lihet të maturohet në fuçi druri e më pas vulozet në shishe qelqi, ku fillon procesin e vjetërsisë së saj, duke e kthyer në një rakia të pasqoqë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: kristoselenica@gmail.com ose 0682076666.



AIDA

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



Sapuni "Bardha e Temalit"

Sapuni "Bardha e Temalit", një produkt 100 % vegan, i prodhuar me ekstraktet më të veçanta të luleve bimore të maleve shqiptare. Kompania artizanale "Zana e Malit" inspiruar nga bimët tradicionale të maleve është kujdesur t'i shtojë tregut prodhime natyrale që trashëgojnë traditën e përkujdesjes dhe bukurisë Shqiptare.

Sapuni përmban lule kamomili, vaj hudhre, tërshërë, lule kalendula, xhel aloe vera dhe rozmarinë. E duam shqip dhe zgjedhim tonën në zanaemalit@zanaemalit.al ose në 0672061644.



AIDA

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



"Zojat e Munellës"

Mbështetur në traditën lokale të kultivimit, grumbullimit dhe përpunimit të frutave të egra, grupi i grave të shoqatës "Zojat e Munellës" nga fshati Kimez, në Pukë ofron lëngun e mrekullueshëm dhe të veçantë të manaferrës. Pasioni dhe përpjekjet për të përsosur zanatin e tyre u ka lejuar "Zojave të Munellës" të sigurojnë produkte me vlera dhe me shije të cilat i qëndrojnë besnike origjinës së tyre malore. Lëngu i manaferrës ka veti të shquara kurative, për shkak të nivelit të lartë të vitaminës C që përmban.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: lediprenga21@gmail.com ose në 069 283 6082.



AIDA

përkrah
prodhuesit
shqiptarë

Veza të Freskëta

NGA PULA
TË RRIJURA NË NATYRË



Veza "Butrinti"

Në fshatin Cukë, Sarandë, në një pozicion gjeografik mjaft të favorshëm agrikulturnë, me një klimë mesdhetare me mbi 300 ditë diell në vit, në fermën Butrinti prodhohen vezët "Butrinti".

Nga pula që ushqehen dhe rriten në natyrë, pa marrë antibiotikë prodhohen vezët organike dhe pa pesticide. Vezët përmbajnë të gjithë 9 aminoacidet thelbësore dhe 14 lëndët ushqyese kryesore.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: vezabutrinti@gmail.com ose në 069 851 1625.



AIDA

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



Zepa Natyral

"Zepa Natyral" është kompania e parë Shqiptare me fokus 100 % në cilësinë e prodhimit të qumështit, nënprodukteve të tij dhe lëngjeve të frutave.

E lançuar për herë të parë në vitin 2017 sjell në treg produkte me siguri ushqimore, paketim të standartizuar, testim dhe analiza të vazhdueshme. Produktet "Zepa Natyral" ofrojnë një cilësi të lartë të lëndës së parë, duke u kujdesur në rritjen e besueshmërisë së konsumatorit ndaj prodhimeve "Made in Albania".

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@zepanatyral.al ose në 069 7070 123.



Birra 'Puka'

E freskët dhe pa konservantë, Birra Puka përpunohet në sasi të vogla nga uji më i pastër i burimeve lokale, duke marrë një ngjyrë tipike qelibari dhe një shije të jashtëzakonshme. Ajo është një birrë artizanale, e prodhuar me fermentim të jashtëm dhe ujë bjesheke të malësisë Pukjane, i cili njihet për përçindjen e lartë të magnezit.

Birra Puka prodhohet në tre varietete që janë: vishnje, pils dhe krudo.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: xhimibegeja@yahoo.com ose në 0672070306



"E kuqja shqiptare" Kantina Faba

Nga kombinimi i varieteteve të rrushit autokton shqiptar, Vlosh dhe Shesh i Zi, është krijuar vera e veçantë "E kuqja shqiptare", nga kantina Faba. Vjetrimi në fuçi lisi e bën akoma dhe më cilësore. Me ngjyrë të kuqe si ajo e flamurit dhe e ideuar mbi vallen e shpatave, kjo verë ka një shije unike dhe është vlerësuar me çmimin e bronztë në Ballkan.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: 0692951806 ose në altindriza@yahoo.com



Kremviçe të tymosura - Hako

Kompania 'Hako' e themeluar në vitin 1994, nga familja Hako, me aktivitet kryesor përpunimin e mishit numëron mbi 70 lloje sallamesh, proshutash dhe produkte të marinuara. Sistemet e menaxhimit të cilësisë dhe të sigurisë ushqimore e bëjnë kompaninë 'Hako' shumë të besuar në produktet e saj. Me shije të veçantë, të tymosura dhe përmije elegante produkti "Kremviçe të tymosura - Hako" ka krijuar identitet në çdo tryezë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: 069 20 27 250 ose në info@hako.al



Hurma të thata

Në Pukë, që nga viti 2001, Agro-Puka është aktive në përpunimin e frutave të ndryshme. Frutat e thata realizohen nga tharja që u bëhet frutit të zonës, siç është hurra. Tharja e tyre bëhet me ajër të dehidratuar duke e tharë në temperaturë deri në 47°C, çka e lejon produktin përfundimtar të ruajë vlerat ushqyese.

Hurmat e thata mund të konsumohen në vend të frutave apo si pjesë e gatimeve të ndryshme që kërkojnë përfshirjen e frutave.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: agropuka@gmail.com ose në 0696066909.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



"Juga e Bardhë" Kantina Faba

E themeluar në vitin 1990, në qytetin e Fierit, Kantina Faba në vite ka sjellë verëra të ndryshme. 'Juga e Bardhë' është verë e bardhë, e prodhuar nga kantina Faba, nga varietetet e mushit, si: Chardonnay dhe Sauvignon Blanc. Përsosmëria e saj vjen nga investimi më i fundit në teknologjinë e prodhimit. Frymëzuar nga romani i Jakov Xoxës, 'Juga e Bardhë', kjo verë përfaqëson të gjithë verërat e bardha të Shqipërisë Jugore, me shijen unike të saj.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën
në: 0692951806
ose në altindriza@yahoo.com

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Kërpudha Porçini të thata

Kërpudhat porçini mbledhen në pyjet e lisit, pishës dhe ahut në lartësi 800-1500 metra mbi nivelin e detit, në zonën e Pukës. Agropuka i than ato nëpërmjet një teknologjie zvicerane me avull në temperaturën 47°C në mënyrë që të ruajnë të gjitha vlerat ushqimore.

Kërpudhat e thata përdoren në ushqime të ndryshme, për t'i shthur sa më shumë shije gatimit të tryezave shqiptare.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën
në: agropuka@gmail.com ose në
0696066909.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Produktet "Lufra"

Fabrika e përpunimit të qumështit "Lufra" nisi aktivitetin në vitin 1992, si punishte e thjeshtë, e improvizuar në një dhomë shtëpie. Sot, është shndërruar në një industri për përpunimin e qumështit, duke zgjeruar gamën e produkteve dhe shërbimeve në një treg më të gjerë konsumatorësh, në të gjithë Shqipërinë.

Për realizimin me sukses të punës, kompania "Lufra" i jep shumë rëndësi cilësisë së lëndës së parë duke bashkëpunuar me fermat më të mëdha në vend. Prodhoen me emërtimin "Lufra" produkte, si: qumësht, kos, dhallë, gjalpë, djathë dhe salcë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën
në: 068 90 22 120
ose në info@lufra.al

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Miell misri "Dieta"

Fabrika e miellit të misrit "Dieta" ka nisur punën në vitin 1997, në Elbasan. E fokusuar në prodhimin e miellit cilësor, falë përkushtimit e pasionit ka arritur të sjellë shumë produkte të tjera në treg, si: miell misri për ballokume, niseshte, miell thekre, miell misri të bardhë etj. Cilësia e lartë dhe teknologjia moderne e kanë kthyer miellin e misrit "Dieta", në një zgjedhje të sigurt.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën
në: 069 205 3123
ose në info@dieta.al



Vera 'Dukat'

Kantina Dukat shtrihet në fushën e Dukatit, 3 km larg detit, në një tokë të kuqe skeletike gurishtore, me diellëzim të përherëshëm. Kultura që spikat më tepër është rushi, i cili është i organizuar në vreshta, nga të cilat prodhohet vera 'Dukat' me një shije dhe aromë të veçantë.

Që nga viti 1993, vera e llojit Merlot, ka krijuar një traditë jetëgjatë të degustimit dhe shijimit të saj.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: teo.kapo@hotmail.com ose në 0692160410.



Verë e kuqe 'Selenica'

Në zonën e fshatit Trevllazër, në Vlorë, përzgjidhet rushi nga vreshtat me ekspozimin më të mirë në diell, në lartësi jo shumë të mëdha.

Vera e kuqe 'Selenica' e llojit Merlot ka një aromë karakteristike dhe të veçantë, që e bën të dallueshme nga të tjerat, pasi nuk përmban konservantë.

Shija e verës 'Selenica' lihet të maturohet për tre vite dhe është e vullsor në shishe qelqi, ku fillon procesin e vjetërimit.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: kristoselenica@gmail.com ose në 0682076666.



Kantina "ALBANICA"

Kantina "Albanica" është vendosur në kodrat e Ardenicës, në Fier. Vera "Albanica" është prodhimi unik i një territori historik të rrahur nga filadi i Mesdheut. Mbajtja e lagështisë dhe lëndët ushqyese të pasura, e bëjnë tokën ideale për kultivimin e rushit Cabernet Sauvignon dhe Merlot për rezultatin e verës së cilësisë më të lartë.

Vera 'Albanica' ka një ngjyrë të errët rubini, me aromë qershie vishnje dhe fruta pylli.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@albanicawine.com ose në 069 489 1200.



Artistike Zadrime

Artistike Zadrime është ngritur në vitin 1993 dhe prej asaj kohe ka sjellë në treg traditën e endjes në tezgjah duke e modernizuar atë. Gjithmonë në kërkim të modernës, pa lënë mënjani trashëgiminë kulturore, artistike Zadrime promovon punën e endjes në tezgjah dhe mbështet punën e gruas.

Nëse doni të keni veshje, aksesori si çanta apo tekstilo për shtëpinë sipas traditës, Artistike Zadrime, ju përgjigjet kërkesave tuaja.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@artistikezadrime.com ose 069 26 38 164.



Veza "Beata"

Kompania "Beata" është themeluar në vitin 2009 në Koplik mes ajrit të pastër të fushës me Sherebelë dhe ujit të freskët që buron nga Bjeshkët në Malësinë e Koplikut. Kapaciteti i pularisë është 150.000 krejtë pula prodhimi dhe 80.000 zojg për rritje. Vezët "Beata" janë produkt i pulave të shëndetëshme, të ritura me drithëra natyrale, pa rritës artificialë, të pasura me omega 3, proteina etj. Kompania "Beata" është e pajisur me numër CE për të drejtë eksporti të vezëve të klasit B. Çdo produkt "Beata" analizohet në laboratorin Noval, i vetmi i akredituar në Shqipëri me standardet më të larta europiane.
E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@beata.al ose në 069 700 6030.



Bio Produkte Merja

Bio Produkte Merja ka filluar aktivitetin e saj në vitin 1997 në qytetin e Tiranës duke ofruar bimët medicinale dhe erëzat. Në vitin 2014 krijuan femën e parë në Lushnjë, ku kryhet grumbullimi, përpunimi i bimëve etero-vajore dhe erëzave të kuzhinës, prodhimi i vajrave bimorë e esenciale, ruajtja e përpunimi i bimëve në standarde të larta. Sot Merja Bioprodukte, vjen me një risi të re në Shqipëri duke krijuar trajtime bimore unike për çdo individ.
E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: 69 23 18 286 ose në ylli.merja@gmail.com.



Birra "Elbar"

"Elbar" është një birrë e prodhuar vetëm nga përbërës natyralë, shumë cilësorë nga kompania "ALFA sh.p.k" në zonën e Dropullit.
Elbar është një emër i lashtë ilir, që mund të lexohet ndryshe si ELB – AR (elbi i artë). Ajo është një birrë e lehtë për t'u konsumuar dhe ideale për t'u përshtatur me shijet e gatimit dhe recetat tradicionale në Shqipëri.
E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: alfa.sa@agnagoup.com ose 04 245 3460



Produktet "Bonum"

Ferma "Bonum" u krijua në vitin 2015, ndërkohë marka "Bonum" u komercializua në vitin 2020.
Bonum është një ndër fermat më të mëdha në vend për mbarshtimin e dhive, si dhe një furnizues i qumështit të dhisë për kompani të tjera që operojnë në Shqipëri. Veçantia e bulmetit Bonum është tek prodhimi "çdo gjë brenda fermës", me cikël të plotë, që nga ushqimi i dhive, deri te produkti final. Kjo mundëson kontrollin mbi të gjithë zinxhirin ushqimor, si edhe ruajtjen e standardit që synohet.
E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: asadushi@fermaeshijes.al ose në 069 605 0506.



Produktet "Canaj"



Në bjeshkët e Malësisë së Madhe, Tamarë, në një klimë të pastër dhe të pasur me burime ujore, kompania "Canaj shpk" grumbullon dhe përpunon frutat e freskëta për të sjellë në treg lëngjet e frutave Belta dhe lëngjet për fëmijë PIUPIU. Me një fabrikë moderne, të ndërtuar mes maleve, "Canaj shpk" kujdeset që lëngjet e frutave të jenë natyrale, pa ngjyruar artificiale dhe të një cilësie të lartë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@canaj.al ose në +355 22 700 010.



Produktet "Dalmacia"



Në zonën e Dalmacisë, në Pukë, kompania Dalmacia Sh.P.K. grumbullon dhe përpunon fruta në mënyrë natyrale që prej vitit 2008. Janë të specializuar në përpunimin e frutit të thanës dhe frutave të tjera të pyllit, si: boronicë, manaferrë, mjedër, dreqhëz, dëllinje.

Në laboratorin e kësaj kompanie prodhohen lëngje frutash, suko, komposto, shurup, raki, liker dhe marmalata organike të certifikuara.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: dalmacia.puke@hotmail.com ose në +355 (0)68 349 1202



"Dhiamandi Glass"



"Dhiamandi Glass" është një studio artizanale, e themeluar nga artisti Vasil Dhiamandi në vitin 2006, që ofron produkte artistike të punuara me qelq. Teknikat e realizimit janë vitrazhi dhe pjekja. Disa prej sendeve të "Dhiamandi Glass" janë edhe enët e kuzhinës prej qelqi. Enët prej qelqi me stil modern janë të përshtatshme për dhuratë dhe përdorim personal. Pigmentet e ngjyrave janë të sigurt për produktet ushqimore dhe rezistente për larje në temperatura të larta.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: dhiamandiglass@gmail.com ose në 069 5115 892



"Djathë Veleçiku"



"Djathë Veleçiku" është një sipërmarrje familjare e vendosur në fshatin Hot të Malësisë së Madhe që po njih zhvillim të pandërprerë me produkte të veçanta e cilësore, që ndërtuarin traditën e përpunimit me shijen e rafinuar nga enëza të veçanta. Djathi është i prodhuar nga qumështi i bagëtive të cilat kullojnë në Bjeshkët e Kelmendit. Cilësia e lartë e këtyre kullotave e ndërtuar me teknologjinë holandeze jep një cilësi të pakrahueshme me asnjë lloj tjetër djathi.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: 069 4675 505 ose në gjovi2009@hotmail.com



Produktet "ERVISI"

Fabrika e përpunimit të qumështit "ERVISI" me vendodhje në Shkodër, ka nisur si një biznes familjar ku me kalimin e viteve ka ardhur duke zgjeruar gamën e produkteve si dhe tregun që mbulon. Kompania prodhon kryesisht produkte me qumësht llope, siç janë: djathë i bardhë, djathë kaçkavalli, kos, gjalpë, gjizë dhe dhallë. Qëllimi i fabrikës "ERVISI" është t'u ofroj konsumatorëve produkte BIO dhe të sigurta.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: idezishqipnja@yahoo.com ose në 067 288 9459.



Erzeni

Kompania e përpunimit të qumështit "Erzeni" ka nisur veprimtarinë e saj prej viti 1992. Operon në treg me prodhimin, paketimin, magazinimin dhe shpërndarjen e produkteve mjaft cilësore dhe të shijshme të bulmetit, si: qumësht, kos, djathë, gjalpë, salcë, dhallë etj. "Erzeni" grumbullon çdo ditë qumësht të freskët në 50 fshatra të vendit, duke bërë që produktet e prodhuara nga kjo kompani të dalloheshin për standarde të larta sa i përket cilësisë dhe sigurisë së plotë ushqimore në shërbim të konsumatorit. Kompania "Erzeni" është e certifikuar nga sistemi HACCP dhe ISO 22000:2005.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën, në: info@erzeni.com ose në 0689093695



Gjalpë Arre

E keni provuar ndonjëherë gjalpën e arës? Ky produkt 100 % vendas, vjen në një paketim 200 gram nga kompania "Pemla".

Ky gjalpë ka vlerat më të larta të Omega 3 nga të gjithë arorët, ka sasi të larta antioksidantësh si vitamina E dhe përbërës të tjerë bimorë që quhen polifenolë. Ndihmon në uljen e rezikut nga sëmundjet e zëmërës.

Zgjidh tënden, kontakto me kompaninë Pemla në: email: info@pemla.al ose në numrin e telefonit: 0692925333.



"Produktet Gjirofarm"

Rajoni i Gjirokastrës shtrihet në jug të Shqipërisë dhe prej shekujsh prodhon produktet më cilësore të bulmetit. Në këtë zonë, kompania "Gjirofarm" prodhon produkte tradicionale me të njëjtën shije dhe cilësi të trashëguar në vite. Vlerat dhe metoda tradicionale e trajtimit të bulmetit kombinohet me teknikat e reja të prodhimit brenda një fabrike moderne. Produktet kryesore që kjo kompani ofron janë: djathë i bardhë, djathë kaçkavalli, qumësht dhe kos llope, gjizë dhe gjalpë. Kompania "Gjirofarm" për cilësinë dhe sigurinë e produkteve që ofron është certifikuar nga Sistemi HACCP. E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: 69 40 68 801 ose në gjirofarm@gjirofarm.com



zgjijdh të vendit

Jufka "Zerja"

Jufkat e Dibrës, me një histori më shumë se 300 vjeçare, dallohen si mjeshtëria e traditës shqiptare.

Ky produkt është prodhim autokton i zonës së Dibrës së Madhe nga "Zerja Agroturizëm".

Jufkat "Zerja", vijnë për ju të punuara me dorë dhe me përbërës bio duke ruajtur të njëjtën shije autentike.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: agro_zerja@yahoo.com ose në 069 937 7337.



zgjijdh të vendit

Kallmet Rezervë - Kantina ARBËRI

Në vreshat e Bukmirës dhe Kodër Rrëshenit, vera e kantinës ARBËRI përfaqëson historinë dhe traditën e këtyre zonave. Kallmet Rezervë vjen në një ngjyrë të kuqe, të thellë e të vështirë për t'ia hequr sytë. Ka një harmonizim të përkryer midis aromës së frutave të ndryshme të pyllit, të përziera me shijen e boronicës. E pasuruar edhe nga maturimi në bute druri lisi, për një periudhë 18 mujore dhe e shishme në degustim, vera Kallmet Rezervë është një shije e cila mbetet për një kohë të gjatë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@kantina-arberi.com ose 068 808 7806.



zgjijdh të vendit

Kantina ARBËRI - Shesh i Bardhë

Kantina ARBËRI që nga viti 2002, prodhon verën "Shesh i Bardhë", e cila njihet për cilësinë dhe aromën e veçantë me shijen e molles jeshile.

Me pak aciditet, e thatë dhe sapide, ajo është një verë që pihet e freskët. Ngjyra e saj e verdhë kashite e zbehtë, me refleks të jeshilta, transparente gati në kristalin i shkon për shtat kodrave të larta të Mirditës, zonës në të cilën ajo prodhohet.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@kantina-arberi.com ose 069 20 57 553.



zgjijdh të vendit

Kantina "Gjergj Kastrioti Skënderbeu"

Kantina e Pijeve "Gjergj Kastrioti Skënderbeu" ndodhet në Kodrën e Rrashbullit dhe shtrihet në një sipërfaqe afro 45,000 m².

Prodhimet e kantinës janë rreth 13 lloje verërash si për: Primitivo, Chardonnay, Riesling, Merlot, Shesh i Zi etj. Gjithashtu, kantina prodhon dhe pije të tjera alkooolike si: Skenderbeu Brandy, Bato Brandy, Raki Moskat, Raki Rushi, Femet, Ponç Portokall, likera të ndryshme si dhe Uthull Balsamico. Produktet e kantinës janë vlerësuar disa herë me çmime në konkurse kombëtare dhe ndërkombetare.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@kantinaskenderbeu.al ose në 068 201 1733.



AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Kantina 'Bardha'

Kantina "Bardha" filloi aktivitetin e saj në 2006, duke prodhuar verë 100% shqiptare.

E vendosur në një reliev të butë kodrinor, kantina "Bardha" ofron një peizazh të mrekullueshëm të rrethuar nga vreshta dhe ullishte. "Bardha" është e njohur për produktet e saj me cilësi të lartë duke prodhuar katër lloje varietesh autentike, si: Mavrud, Shesh, Merlot dhe Debinë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në:
kantina**bardha**@gmail.com
ose në 069 403 0304



AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Kantina Bejko

Në mes të vreshtave të njohura të Piskovës, Përmet, kantina Bejko është konsoliduar tashmë në rrethin tregtar në të gjithë vendin nëpërmjet cilësisë dhe sasisë së prodhimit. Përpunimi i rrushtit, prodhimi i verës dhe ruajtja në kantinë bëhet në kushte natyrale. Varietetet e rrushtit që përpunohen janë të grumbulluara në rrethin e Përmetit. Vëmendje më të madhe i është kushtuar verës "Dabina e Bardhe", pasi varieteti i rrushtit nga ka dhe emrin i kjo verë, është një kultivar autokton i zonës së Përmetit, por kantina ofron dhe llojet e tjera si "Shesh i Bardhë" dhe "Kallmet".

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: kantina**bejko**@gmail.com
ose në 0685205107.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Kantina 'Duka'

I shtrirë në kodrat e Ishmit, vreshti "DUKA" gjendet midis pyllit dhe freskisë së erërave që e përqafojnë nga jugu. Prodhimi kryesor i kantinës "Duka" është vera e kuqe e prodhuar në tre varietetet, Kabernet, Merlot, Tempranillo. Kujdesi për këto vera fillon që tek hardhia e toka, të cilat ushqehen vetëm me plehrat organike, për të vijuar me mbrojtjen e hardhisë dhe rrushtit me produkte të regjistruara për bujqësinë bio.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@kantina**duka**.al
ose në 068 601 3005

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Kantina "Korça 2000"



Kantina "Korça 2000" sh.p.k është themeluar në vitin 2000 në qytetin e Korçës. Me një eksperiencë 18-vjeçare paraqitet në treg me produkte cilësore dhe konkurruese. Varietetet e rrushtit që përpunohen janë: kabernet ,mavrud , shesh i zi , merlot, riesling, si dhe varietetet autoktonë të zonës së Korçës: serini i zi, serini i bardhë, perla. Produktet e "Korça 2000" si ferneti, vera, rakia, brandy dhe likeri janë të pajisura me certifikatën e sigurnisë ushqimore ISO 22000:2005.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@korca**2000**.al
ose në 068 6073 210



Produktet KMY

'KMY shpk' është themeluar në 1997, si një kompani shqiptare e përpunimit të mishit në Tiranë. Aktiviteti i tyre konsiston në: transportin e produkteve ushqimore, produkteve të freskëta dhe të ngrira të mishit në shumë supermarkete në të gjithë Shqipërinë. Gjithashtu, ata disponojnë thertoren e vetme në Shqipëri për mishin e derrit dhe mishin e vçit si dhe fabrikën për përpunimin e mishit të freskët. Produktet e shishme që 'KMY shpk' prodhon janë: kremvice të tymosura, proshutë, sallam etj.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@kmy.al ose në 0689027049.



Produktet "KLEGEN"

Fabrika e përpunimit të qumështit "KLEGEN" u themelua në vitin 2003 si një ndërmarrje e specializuar për prodhimin e produkteve të bulmetit. Kompania e grumbullon qumështin nga fermat e rajonit të Shkodrës, kryesisht nga zonat e Malësisë së Madhe. Produktet "KLEGEN" nuk përmbajnë konservantë dhe garantojnë një standard të lartë sigurie, pa dëmtuar vlerat ushqyese, duke ruajtur cilësinë dhe shijen tradicionale. "KLEGEN" njihet për shumëllojshmëri produktesh në treg, si: djathë dhe, kos, salcë kosi, gjalpë, krem djathi etj.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@klegen.com ose +355 69 20 39 332



"Margjelo" punime filigrani

Edhe pse në kohën moderne gjithçka po shkon drejt automatizimit, ende ka njerëz që krijojnë me dorë, durim e dashuri stoli argjendi dhe suvenirë autentike. Margjelo filigran është krijari si një brand i ri vitin e fundit në qytetin e Shkodrës, që dëshiron të mbaj gjallë traditën.

Të gjitha punimet janë me material argjendi, duke ruajtur tradicionalen, por edhe duke i pasuruar me element bashkëkohorë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: margjelofiligranalbania@gmail.com ose në 06771173444.



Medaur-Kantina Miqësia

Kantina Miqësia e vendosur në zonën e Zagores, në Malësinë e Madhe, një zonë me traditë të hershme në kultivimin e rrushit Kallmet njihet për verërat e saj cilësore. Pastertia, ngjyra intensive dhe aroma e qendrueshme e kësaj vere rrjedh nga sipërfaqja ujore e Liqenit të Shkodrës në reflektimin e dritës duke ndikuar në optimizimin e temperaturës së nevojshme për kultivimin e rrushit. Kantina përdor një ndërthurje mes tradicionales dhe teknologjisë për të prodhuar verën dhe rakinë e rrushit. Kantina "Miqësia" prodhon verëra si: Kallmet, Chardonnay, Cabernet Sauvignon me standarde të larta të sigurisë. E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@medaur.com ose në 0682025943.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Miell "Diamond"

Fabrika e Miellit "Diamond" ka filluar prodhimin në vitin 2012, duke aritur të prodhojë më shumë se 20 lloje produktesh të ndryshme mielli. Fabrika e Miellit "Diamond" prodhon të gjitha llojet e miellit si: për gatime familjare, furra buke, piceri, linja prodhimi, pasticeri si dhe për çdo lloj produkti me bazë mielli. Teknologjia bashkëkohore dhe cilësia e lartë e grurit e bëjnë miellin "Diamond" ideal dhe të domosdoshëm për çdo lloj gatimi.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@mielldiamond.com ose në +068 90 43 666.



Produktet Mireli

Fabrika e qumështit "Mireli", u themelua dhe nisi aktivitetin në prodhimin e qumështit dhe nën-produkteve të tij, në vitin 1992. Kompania ka realizuar investime të mëdha teknologjike ndër vite për zgjerimin e kapaciteteve prodhuese. Fabrika e qumështit "Mireli", është një ndër liderat e tregut shqiptar, të prodhimeve të qumështit, djathërave, kosit etj. Produktet e ofruara prej saj, janë të një cilësie tepër të lartë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: kontakt@mireli.al ose në +355 68 406 60 04.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Mjaltë - Bletari Bajrami

Që nga kohërat e lashta, mjalti është përdorur si ushqim dhe ilaç. Mjalti me cilësi të lartë përmban shumë antioksidantë të rëndësishëm, duke ofruar disa përfitime shëndetësore.

Në qytetin e Koplikut, Malësi e Madhe, prej 36 vitesh Besnik Bajrami kujdeset për mirëmbajtjen e bletëve, shtimin e tyre dhe prodhimin e mjaltit të pastër. Mjaltë "Bajrami" njihet si produkt 100 % natyral dhe i certifikuar.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: arberbajrami585@gmail.com ose në 069 767 4710

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



Mjaltë Kastrioti

Mjaltë "Kastrioti" mbarëshehton mbi 50 zgjoje bletësh në fshatin malor Ogdunan të Permetit, duke krijuar parkun e bletëve. Çdo vit, numri i koshereve të bletëve është në rritje duke prodhuar 10 produkte me bazë mjaltin, të gjitha me veti të veçanta kurative, si rakia e mjaltit, uthulla e mjaltit apo pomada e propolisit.

Me një traditë në bletari që prej vitit 1975, z. Kastriot Sterjo kujdeset që të sjellë në treg mjaltë organik dhe mjaltë cilësor.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në kastriotog@gmail.com ose 068 28 89 466.



Produktet "Premti"

Kompania Premti është themeluar në vitin 2016 dhe në fokus ka pasur gjithmonë prodhimin dhe tregtimin e produkteve tradicionale të zonës së Përmetit duke i qëndruar besnik traditës.

Ata përpunojnë frutat e shëndetshme, pasi i zgjedhin kokërr më kokërr. "Premti" sjell produkte cilësore, të sigurta dhe plot me shije si: gliko arre, fiku, kumbulle, portokalli, shalqini etj.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@premti.al ose në 069 637 1310.



përkrah prodhuesit shqiptarë



Produkte "Tona"

Kompania "Tona Co" sh.p.k ka nisur aktivitetin në vitin 1992, në qytetin e Korçës. Me aktivitet kryesor përpunimin e mishit, kompania sot ka zhvilluar 80 produkte cilësore si: sallame dhe prodhuta, mish i paketuar, konserva mishi, produkte me bazë pule, produkte salcash të ndryshme, produkte djathi industrial, etj.

Kompania "Tona Co" zhvillon aktivitetin e prodhimit sipas standardit ISO 9001 dhe HACCAP, që produktet e saj të njihen dhe aprovohen në tregjet ndërkombëtare.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: +355 82 248 535 ose në info@tona.al



Punishtja "Ngota"

Punishtja "Ngota" që prej vitit 2010, fillimisht në Dibër dhe tani edhe në vende të tjera të Shqipërisë, sjell në treg produkte tëpër cilësore të buletit të prodhuara me qumësht organik dhe të përpunuara sipas standardeve dhe teknologjisë më të lartë. Produktet si djathi i bardhë, kackavall, kosi, dhalli janë më të preferuarat dhe më të veçantët. "Ngota" është e çertifikuar konform standartit ISO 22000:2005 i cili dëshmon se janë marrë të gjitha masat mbi sigurinë ndaj reziqeve të ushqimit.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@ngota.al ose në 0682064690.



përkrah prodhuesit shqiptarë



Reçi BioFarm

Reçi BioFarm është një punishte moderne për përpunimin e qumështit dhe djathit të dhisë.

E krijuar në vitin 2012, në zonën e Kraj Reçit, pjesë e rrethit të Dibërs, Reçi BioFarm ofron për konsumatorët një produkt të shëndetshëm dhe bio.

Qumështi i dhisë mbledhet nga të gjithë fshatarët e zonës dhe ruhet sipas standardeve europiane për të përfutur një produkt cilësor.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@biofarm.al ose në 068 400 7110.



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



zojdh
të vendit

Sallam si qemoti

"FIX PRO" sh.p.k., sallamera e cila ushtron aktivitetin e saj prej vitit 2003, në qytetin e Korçës. "Fix pro" konkurren në tregun kombëtar dhe rajonal me shijen e veçantë të produkteve nga përpunimi i mishit. Ajo ushtron veprimtarinë e saj në përpunje me standardet e cilësisë EN-ISO-22000: 2005.

Specialiteti i kompanisë është "Sallam si qemoti", i prodhuar sipas mënyrës tradicionale të krahinës, me tymosje nga një përzjerje drurësh.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@sallamfix.al ose 06866010388.



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



zojdh
të vendit

Sejega

Kompania Sejega u themelua në vitin 1994 si një sipërmarrje modeste private. Cilësia e prodhimit dhe besimi i konsumatorëve e kanë inkurajuar kompaninë të krijojë linja të reja prodhimi, siç janë ato të konservimit të fruta perimeve, reçelrat e llojeve të ndryshëm, kompostot dhe marinadat tradicionale e deri tek përpunimi dhe konservimi i kërpudhave. Produktet "Sejega" njihen dhe konsumohen jo vetëm në tregun vendas por edhe atë ndërkombëtar, siç është majoneza "Made in Albania" që po shëtit botën.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@sejega.com ose në 069 4032 313.



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



zojdh
të vendit

"Stone City Soap"

Gjatë pandemisë, kur fjalët që dëgjoheshin më shpesh ishin kujdesi për higjienën personale me kryefjalë larjen e duarve, Jonida Çuberi në qytetin e Gjirokastrës filloi punën për krijimin e sapunëve me përbërës organikë. Lëndët e para të përdorura janë produkte të dyçaneve lokale të zonës. Vajrat esenciale janë të standardeve ISO9001, ISO 14001 & 18001. Edhe pse në një kohë mjaft të shkurtër, "Stone City Soap", ofron sot në treg 16 lloje sapunësh.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: jonida_dhrami@yahoo.com ose në 069 4422 978



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



zojdh
të vendit

Ujë 'Vlora'

"Mustafaraj" sh.p.k është themeluar në vitin 1999 dhe njihet për ujin "Vlora". Kompania ka si aktivitet kryesor përpunimin, ambalazhimin dhe tregtimin e ujit të pijshëm.

Kjo kompani është e pajisur me mjete teknologjike moderne dhe merrat me prodhimin e ujit në parametrat e duhur fiziko-kimik. Uji "Vlora" është konsoliduar në tregun shqiptar dhe është i certifikuar me patentë kombëtare.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: mustafaraj.ujivlora@hotmail.com ose në 068 202 5951

AIDA | përkrah prodhuesit shqiptarë



Vaj ulliri 'Tre Miqtë'

Fabrika e vajit të ullirit "Tre Miqtë", në Ndroq, është krijuar në vitin 2006.

Në këtë fabrikë me standarde europiane bëhet përpunimi i ullirit duke prodhuar tre varietete të vajit të ullirit: extra i virgjër, i virgjër, dhe vaj ulliri. Produktet e kësaj fabrike janë prezantuar në panairë kombëtare dhe ndërkombëtare duke u vlerësuar me certifikata cilësie.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: tremiqte@gmail.com ose në 068 207 3144

AIDA | përkrah prodhuesit shqiptarë



Vaj ulliri 'Gjikondi'

Vaji ekstra i virgjër "Gjikondi" prodhohet nga ullinj shekullorë "Kalinjt" të certifikuar organik, të cilët rriten në ullishte me sipërfaqe të vogla dhe të mëdha që u përkasin fshatit Qeparo, përgjatë bregdetit Jon, një zonë me një traditë të hershme qindvjeçare në kultivimin e ullirit.

Kjo fabrikë ofron një cikël teknologjik të mbyllur – nga grumbullimi, larja dhe përpunimi i ullinjve dhe ambalazhimi i vajit.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: gjikondinikolin@yahoo.com ose 069 228 2853

AIDA | përkrah prodhuesit shqiptarë



Vaj ulliri 'Kallmet'

Kantina "Kallmet" kultivon varietetin e ullirit Kallmet dhe prodhon vajin me të njëjtin emër.

Zona e Kallmetit dhe fshatrat përreth, në një gjatësi gjeografike prej 30 km, kultivon 70% të ullinjve kallmet, i cili është varieteti i lashtë autokton shqiptar.

Vaji "Kallmet" prodhohet me metoda moderne, por duke ruajtur elementet tradicionale.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@kantinakallmeti.com ose në 068 203 5892

AIDA | përkrah prodhuesit shqiptarë



Vaj ulliri "Oriku"

Në fushat e Dukatit, në Vlorë shtrihen mbi 80 rrenjë ullinj 20 vjeçar të varietetit "Kalinjt".

Klima e favorshme mesdhetare, e karakterizuar nga një verë e gjatë dhe e nxehtë dhe një dimër jo shumë i ftohtë, i jep ullirit jetëgjatësi dhe bën të mundur prodhimin e vajit të ullirit të një cilësie të lartë.

Vaji i ullirit "Oriku" ka një shije karakteristike shumë të mirë dhe tepër aromatike.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: auroraneloj@gmail.com ose në 0693335142.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



**zojdh
të vendit**

Vaj Ulliri "Shkalla"

Fabrika e prodhimit të vajit të ullirit të firmës "Shkalla" ndodhet në Luncër, 6 km larg qendrës së Tiranës.

Me një eksperiencë 14-vjeçare në fushën e prodhimit të vajit të ullirit, kompania Shkalla Sh., mund të quhet lider në këtë fushë. Në sajë të përpjekjeve të vazhdueshme dhe me asistencën e donatorëve të huaj Shkalla Sh., sot eksporton vaj ulliri organik ekstra të virgjër në Zvicër, si dhe prodhon për tregun vendas.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@shpresashkalla.com ose 067 206 8924.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



**zojdh
të vendit**

Vaj Ulliri "Suli"

Vaji i ullirit Ekstra i Virgjër Suli është prodhuar 100% nga ullinjtë të varietetit Kalinjot, të rritur në kodrat e Himarës, afër detit Jonian.

Vaji përfitohet para se ullinjtë të kenë arritur pjekurinë maksimale dhe shtypen vetëm përmes proceseve mekanike.

Në përfitim të vajit të ullirit Suli, nuk përdoret nxehtësi, por prodhohet me anë të shtypjes së ftohtë.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: oliveolsuli@gmail.com ose në 069 387 7939.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



**zojdh
të vendit**

Vera "Balaj"

Kantina Balaj është krijuar nga pasioni dhe dëshira që vëllezërit Balaj kishin për verën, dhe pas një pune të gjatë në këtë fushë në zonën e Toskanës, Itali. Vreshtat e kantinës Balaj gjenden në zonën e Risilisë dhe Alikokë, në rrethin e Vlorës.

Cilësia e rrushit për shkak të klimës bregdetare, por edhe maleve përreth vreshtave ka sjellë prodhimin e verës të cilësisë shumë të lartë, ku dallohet vera "Vlosh i Vlorës", Shesh i zi 2016, Norusko 2018 (cabernet) etj.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: balajartan@gmail.com ose në 0692955247.

AIDA përkrah prodhuesit shqiptarë



**zojdh
të vendit**

Kantina "Vreshti i Pashait"

Në luginën e Sarandaporit, biodiversiteti i veçantë i Leskovikut mundëson ritjen e varieteteve të ndryshme të luleve të egra, të cilat ndikojnë në shijen dhe aromën dehëse të verës së prodhuar nga kantina "Vreshti i Pashait". Kantina ka fituar çmimin e argjendtë në Ballkan, për vitin 2020, me "Cabernet Sauvignon". Një verë e thatë, plot karakter, shije, e vjetruar në bute druri dhe përpunuar në mënyrë natyrale dhe cilësore ajo është e pazëvendësueshme. Gjithashtu, "Vreshti i Pashait" prodhon verën "Riesling", "Chardonnay", "Shiraz" dhe "Merlot".

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: albertgajo@hotmail.com ose 0672022773

●●● PRODUKTE SHQIPTARE NDËR VITE

Shqipëria e para '90-ës dhe prodhimet e atyre dekadave shënjuan një etapë të caktuar të historisë së markave vendase.

Asokohe, një gamë e gjerë produktesh të prodhuara në punishtet e fabrikat modeste, u shndërruan në 'brende'.

Ishin prodhime origjinale shqiptare që krijuan identitet me të gjitha elementet që një markë mund të perceptohet si e tillë.

Duket sikur sot, shumë prej produkteve, sendeve, objekteve, pijeve a ushqimeve në Shqipërinë e para '90-ës ose nuk prodhohen më, ose janë thjesht pjesë e kujtesë a nostalgjisë për gjeneratën që e jetoi atë kohë.

Por, po sot, duket se më të rinjtë kanë kureshtje për të zbuluar dhe për të mësuar rreth brendeve shqiptare që kanë bërë histori.

AIDA në një përpjekje për një retrospektivë modeste rreth produkteve me origjinë

shqiptare, në një rubrikë të veçantë, bëri pjesë të katalogut "Zgjidh të Vëndit" disa nga brendet që u shndërruan në simbole dhe madje i rezistuan kohës.

Populli ynë ka ditur të ruaj autenticitetin dhe ka krijuar traditën e prodhimeve të cilat identifikohen si "Made in Albania".

Ne jemi banorë të hershëm të vëndit tonë dhe si të tillë 'brendi shqiptar' është vulë për shumë prodhime që endën traditën e produkteve origjinale e burimore shqiptare.

AIDA për pak histori, nostalgji, për të risjellë edhe kulturën e markave autentike, sidomos të prodhimeve që datojnë para viteve '90, në botimin vjetor të katalogut "Zgjidh të vëndit"- zgjedh karamela 'Zana', cigare 'Lux', birra 'Korça', konjak 'Skënderbeu' dhe kompani të hershme, si: Ndërmarrja "Plastika" Durrës, Kombinati Ushqimor "Ali Kelmendi" Tiranë, Kombinati i Konservave "Ernest Telman" Vlorë dhe Fabrika e Trikotazhit Korçë.



• Rrënjët janë të rëndësishme •

AIDA | Produktet Shqiptare ndër vite



Karamele Zana

Karamele Zana ishin karamelet e thjeshta që mund t'i gjeje kudo dikur. Karamelet "Zana" kanë qenë një produkt shqiptar i prodhuar në punishtet e ëmbelsirave në Shqipëri. Ato u shfaqën mbas vitëve 80 dhe ishin të mbeshtjella me letër të kuqe transparente dhe brenda me një letër të bardhë. Ato qëndruan në tregun shqiptar edhe pas viteve 1990. Dikur ishin ëmbëlsirat më magjepsëse për fëmijë e të rritur. Por aqtu si dikur edhe sot, karamelet Zana mbeten të veçanta dhe me shije të mrekullueshme.

AIDA | Produktet Shqiptare ndër vite



Cigare Lux
o fabrikës së cigareve Tarabosh

Shqipëria ka një traditë të hershme për prodhimin e duhanit e madje edhe eksportimin e tij drejt tregjeve europiane. Thuhet se cigarja e parë në vendin tonë mberri në shekullin e 17-te por prodhimi i mirëfilltë i tij industrial nën logon "Made in Albania" u bë vetëm në fillimet e shekullit të 19-të. Fabrika e cigareve në Tarabosh u hap në vitin 1900 në Shkodër. Nga vitet 1950 dhe deri në 1990, për 40 vite, Shkodra dhe Malëzia e Madhe u këthyn në zonat numër 1 të prodhimit dhe tregimit të duhanit. Kështu fabrika e Duhan – Cigareve në Shkodër, nisi të eksportojë direkt për Europën Lindore, në veçanti në Hungari, Poloni, Çekosllovakë, dhe Republikën Demokratike Gjermane.

AIDA | përkrah prodhuesit shqiptarë



Birra 'Korça'

Birra 'Korça' është një kompania e birrës, e themeluar në Korçë, në vitin 1928. Kompania është prodhuesi i tretë më i madh i birrës në Shqipëri. Fabrika vazhdon të prodhojë birrën tradicionale, duke ruajtur karakteristikat teknologjike të birrës 'Korça' ndër vite. Birra 'Korça' ofron për konsumatorin një cilësi të lartë, të ruajtur me fanatizëm ndër vite, duke mbajtur të njëjtat vlera dhe karakteristika. Shija e saj e veçantë eksportohet në Amerikë, Itali, Greqi dhe vendet e rajonit.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në: info@birrakorca.com.al ose në +355 68 609 4101.

AIDA | Produktet Shqiptare ndër vite



Konjak Skënderbeu

'Konjaku' - "Skënderbeu" është një nga pijet e para alkooolike origjinale shqiptare me cilësi të mira organo-shqisore, prodhuar dhe shijuar për herë të parë më 1 shtator të vitit 1967. Kantina ku prodhohet ky konjak ka qënë pjesë e Kombinativit Ushqimor "Ali Kelmendi", me vendodhje në rrugën Tiranë – Durës. Kantina ka shërbyer si bazë prodhimi dhe furnizimi me esencia për likerin, për gjithë Shqipërinë. Konjaku "Skënderbeu" përgatitet, prodhohet dhe vjetrohët vetëm në kade, voza dhe fuçi të punuara me dru lisi, që i japin aromë, bukuri dhe ngjyrë të veçantë. Në përbërje të tij ka raki rushi të vjetëruar në dru lisi, ekstrakte bimësh mali (rënjë palini), fruta të përpunuara, aroma limoni e kumbulle të zezë (tropojane), alkoool etilik, mjaltë lulesh, ujë të zbutur etj.



zajdh
të vendit

Fabrika e Trikotazhit, Korçë

Në shtator 1925, u hap në Korçë Fabrika e Trikotazhit. Para Çlirimit, kjo industri përfaqësohej nga disa punishte të vogla, të ngritura gjatë viteve '30, kryesisht në Shkodër nga fabrikat e vogla të pëlhurave prej pambuku dhe në Korçë nga ato të trikotazhit. Më 1947, pas shtetëzimit të fabrikës së Tiranës, filloi edhe industria e mirëfilltë e tekstileve, që mori zhvillim me zgjerimin e Fabrikës së Pëlhurave në Shkodër, me ngritjen e Kombinatis të Trikotazheve në Korçë dhe të tekstileve në Berat. Gjithashtu, në rrethë të tjera u ngritën repartet e trikotazheve si, në Çjirokastër, Vlorë, Përmet, Pogradec etj. Falë kësaj tradite, industria e trikotazhit funksionoi deri vonë duke prodhuar veshje të brendshme e të sipërme, veshje sportive, çorape, tyll perdeshe etj.



zajdh
të vendit

**Kombinati Ushqimor
"Ali Kelmendi", Tiranë**

Më 10 korrik të vitit 1960 u përfundoi zhyrtarisht Kombinatis Ushqimor "Ali Kelmendi", i cili gjendej buzë rrugës nacionale Tiranë-Durrës. Pjesë e kombinatis ka qenë një kantine pijesh alkoolike, e cila ka shërbyer edhe si bazë prodhimi dhe furnizimi me esenca për likere dhe pije alkoolike, për gjithë Shqipërinë. Kombinatis prodhonte produkte të ndryshme ushqimore si karamelle, çokolata, pije, biskota etj. "Sheqerka me agrume" ka qenë një prej embelsirave me të dashura për fëmijët e të rriturit që prodhohej nën logon e tij.



zajdh
të vendit

**Ndërmarrja "Plastika",
Durrës**

Ndërmarrja "Plastika" e nisi veprimtarinë në Durrës, 1966, si një punishte e vogël, pranë Mauzoleumit të Dëshmoreve. Fillimisht, funksiononte si repart i prodhimit të luleve artificiale dhe më vonë, punishtja u bë më e njohur. Falë emrit të mirë, shtriu aktivitetin duke prodhuar me shumë artikuj, si enë, pandofia, sandale, tapeta, plastmasë dhe dhjetëra artikuj të tjerë. Kjo e vuiri ndërmarrjen në oendër të vëmendjes për të rinovuar teknologjinë, kështu makineritë e vjetra u lanë vendin të reja dhe, bashkë me to u zgjerua edhe gama e prodhimeve. "Plastika" numëronte rreth 1300 punëtorë e specialistë si dhe dhjetëra artikuj për tregun vendas, industrinë dhe eksportin.



zajdh
të vendit

**Kombinati i Konservave
"Ernest Telman", Vlorë**

Kombinati i Konservave "Ernest Telman", në Vlorë ka nisur aktivitetin prodhues më 19 shtator 1956. Ai përbëhej nga fabrika e konservave të peshkut, ajo e përpunimit të frutave, prodhimin të salces dhe marmelatës, prodhimin të reçelit etj. Konservat e dikurshe të sardeleve me vaj ulliri, të prodhuar nga Kombinatis në qytetin e Vlorës, shërbenin si produkte për konsum vendas dhe eksport. Sot, Fabrika e Konservimit të Peshkut "Vlora", është një prej fabrikave e cila ka rikthyer prodhimin e konservave jo vetëm me të njëjtin emër, por edhe me të njëjtin shije dhe cilesi, duke ruajtur dhe vazhduar traditën e sardeleve të prodhuara dikur në Kombinatis e Vlorës.

“Adrian Taushani” PF
Adresa: Oshtimë, Vlorë
Telefon: 0698122091
E-mail: adriantaushani@gmail.com

“Agro Zerja”
Adresa: L.Ravna, Dibër
Telefon: 0699377337
E-mail: agro_zerja@yahoo.com

“Agrolliria Group”
Adresa: Laguna e Karavastasë, 1000 Divjakë
Telefon: 0692052616
E-mail: info@agroiliriagroup.com

“AgroPuka”
Adresa: Lagjja e Re, Pukë, 4401
Telefon: 0696066909
E-mail: agropuka@gmail.com

“Artistike Zadrime”
Adresa: Zadrimë, Lezhë
Telefon: 0692638164
E-mail: info@artistikezadrime.com

“Albanian Tea”
Adresa: Lagjja “Partizani”, Rruga “Mustafa
Skuqi”, Nd. 2, H. 2, Ap. 9, 3001, Elbasan
Telefon: 0693294764
E-mail: albaniantea1@gmail.com

“Beata” sh.p.k
Adresa: Koplík, Shkodër
Telefon: 0697006030
E-mail: info@beata.al

Birra “Elbar”
Adresa: Dropull
Telefon: 0035542453460
E-mail: alfa.sa@agnagroup.com

Birra “Puka”
Adresa: Hotel Turizëm Puka, Pukë
Telefon: 0672070306
E-mail: xhimibegeja@yahoo.com

Bleta “Shafran”
Adresa: Rruga Petrelë-Daias, Tiranë
Telefon: 0692065921
E-mail: bletashafran@gmail.com

Bletari “Bajrami”
Adresa: Koplík, Malësi e Madhe
Telefon: 0697674710
E-mail: arberbajrami@gmail.com

“Bonum”
Adresa: Rruga “Sami Frashëri” 12, Tiranë
Telefon: 0696050506
E-mail: asadushi@fermaeshijes.al

“Bumi” sh.p.k

Adresa: Rruga “Ali Hafiz Ulqinaku”, Tiranë
Telefon: 0692510468
E-mail: info@bumi.al

Butik atelie “Kozeta”

Adresa: Lagjja “24 Maj”, Rruga “Zaho Koka”,
Vlorë
Telefon: 0692700589
E-mail: kozetalicohalili@gmail.com

“Butrinti Ferm”

Adresa: Cukë, Sarandë
Telefon: 0698511625
E-mail: vezabutrinti@gmail.com

“Canaj” sh.p.k

Adresa: Malësi e Madhe, Tamarë
Telefon: 0035522700010
E-mail: info@canaj.al

“Dalmacia” sh.p.k

Adresa: Dalmaci, Pukë
Telefon: 0683491202
E-mail: dalmacia.puke@hotmail.com

“Dhiamandi Glass”

Adresa: Rruga “Ramazan Demneri”, Tiranë
Telefon: 0695115892
E-mail: dhiamandiglass@gmail.com

“Diamond”

Adresa: Vorë e Vjetër, Tiranë
Telefon: 0689043666
E-mail: info@mielldiamond.com

“Dieta”

Adresa: Elbasan
Telefon: 0692053123
E-mail: info@dieta.al

“Eneida Firaku” PF

Adresa: Lagjja “5 Maj”, Rruga “Lef Nosi”, Elba-
san
Telefon: 0695446971
E-mail: eneida.firaku@yahoo.com

“Ervisi” sh.p.k

Adresa: Shkodër
Telefon: 0672889459
E-mail: idrizshqiponja@yahoo.com

“Erzeni”

Adresa: Fabrika e Përpunimit të Qumështit
Samaticë-Berat
Telefon: 0689093695
E-mail: info@erzeni.com

Fabrika e vajit të ullirit “Tre Miqtë”

Adresa: Ndroq, Tiranë
Telefon: 0682073144
E-mail: tremiqte@gmail.com

Ferma “Zoe”

Adresa: Papër, Elbasan

Telefon: 0683266400

E-mail: info@fermazoe.al

“Fix Pro” sh.p.k

Adresa: Rruga “Eordej” (Korçë - Bilisht) km 1,
Korçë

Telefon: 0686010388

E-mail: info@sallamfix.al

“Franci Shllaku” PF

Adresa: Rruga “Andon Frashëri”, Nr. 31,
Laprakë, Tiranë

Telefon: 0692909339

E-mail: shllakufranci@gmail.com

Gliko “Almeg”

Adresa: Lagjja “Mejden”, Përmet

Telefon: 0696203442

E-mail: aldonasi@yahoo.com

Gliko “Bonjo”

Adresa: Lagjja “Mejden”, Ish-Ndërmarrja Ush-
qimore, Përmet

Telefon: 0693211074

E-mail: altinbonjo@gmail.com

Gliko “Përmeti”

Adresa: Lagjja “Mejden”, Rruga Kostadin Duka,
Përmet

Telefon: 0695152856

E-mail: krenarnurce@yahoo.com

“Gjirofarma”

Adresa: Vrisera, Gjirokastrë

Telefon: 0694068801

E-mail: gjirofarm@gjirofarm.com

“Hako” sh.p.k

Adresa: Autostrada Tiranë-Durrës km. 5

Telefon: 0692027250

E-mail: info@hako.al

“Kallmeti Winery”

Adresa: Rruga Lezhë-Vau i Dejës, Kallmet i
Madh

Telefon: 0682035892

E-mail: info@kantinakallmeti.com

Kantina “Albanica”

Adresa: Ardenicë, Fier

Telefon: 0694891200

E-mail: info@albanicawine.com

Kantina “Alimani”

Adresa: Rruga “Tomi Kristo”, Tiranë

Telefon: 0692226066

E-mail: info@alimaniwinery.com

Kantina “ARBËRI”

Adresa: Rruga Rrëshen-Kurbnesh km 1, Rrësh-
en-Mirditë 4601

Telefon: 0688087806

E-mail: info@kantina-arberi.com

Kantina “Balaj”
Adresa: Risili, Vlorë
Telefon: 0692955247
E-mail: balajartan@gmail.com

Kantina “Bardha”
Adresa: Marikaj, Rruga e Luleve
Telefon: 0694030304
E-mail: kantinabardha@gmail.com

Kantina “Bejko”
Adresa: Piskovë, Përmet
Telefon: 0685205107
E-mail: kantinabejko@gmail.com

Kantina “Çobo”
Adresa: Ura Vajgurore, Berat
Telefon: 0674070562
E-mail: info@coboëineryonline.com

Kantina “Duka”
Adresa: Lalëz, Durrës
Telefon: 0686013005
E-mail: info@kantinaduka.al

Kantina “Dukat”
Adresa: Dukat, Vlorë
Telefon: 0692160410
E-mail: teo.kapo@hotmail.com

Kantina “Ersi”
Adresa: Fshati Naraç, Vau i Dejës
Telefon: 0682067637
E-mail: jakpacani@yahoo.com

Kantina “Faba”
Adresa: Rruga “Kastriot Muço”, Fier
Telefon: 0692951806
E-mail: altindriza@yahoo.com

Kantina “Gjergj Kastrioti Skenderbeu”
Adresa: Rrashbull, Durrës
Telefon: 0682011733
E-mail: info@kantinaskenderbeu.al

Kantina “Korça 2000”
Adresa: Rruga “Bajazit Rehova”, 7001, Korçë
Telefon: 0686073210
E-mail: info@korca2000.al

Kantina “Miqësia”
Adresa: Zagores, Malësi e Madhe
Telefon: 0682025943
E-mail: info@medauer.com

Kantina “Nurellari”
Adresa: Fushë-Peshtan, Ish-Pallati Kulturës,
Berat 5000
Telefon: 0697694770
E-mail: fatosnurellari@yahoo.com

Kantina “Selenica”
Adresa: Selenicë, Vlorë
Telefon: 0682076666
E-mail: kristoselenica@gmail.com

Kantina “Vreshti i Pashait”

Adresa: Sarandapor, Leskovik

Telefon: 0672022773

E-mail: albertgajo@hotmail.com

“Klegen” sh.p.k

Adresa: Rruga nacionale Shkodër-Malësia e

Madhe, Nr. pasurie 276/1, Shkodër 4000

Telefon: 0692039332

E-mail: info@klegen.com

“KMY” sh.p.k

Adresa: Yzberisht, Tiranë

Telefon: 0689027049

E-mail: info@kmy.al

“Kop Frut Dibër 2012”

Adresa: Rruga “Isuf bej Karasani”, Tomin, Pe-shkopi, Dibër

Telefon: 0693440444

E-mail: kop.frut@gmail.com

Kostume popullore “Joni”

Adresa: Bërdicë e Mesme, Shkodër

Telefon: 0672870379

E-mail: vjollcatahiri2@gmail.com

“Kristo Selenica”

Adresa: Lagjja “Kushtrim”, Rruga “Vasil Puka”, Vlorë

Telefon: 0682076666

E-mail: kristoselenica@gmail.com

“Lea 2011” sh.p.k

Adresa: Verrin, Durrës

Telefon: 0694782045

E-mail: lea2011shpk@gmail.com

“Lufra”

Adresa: Autostrada Lushnjë-Fier km 7, Bish-qethem, Lushnjë 9001

Telefon: 0689022120

E-mail: info@lufra.al

“Lunxhëria”

Adresa: Rruga Kongresi i Manastirit, Tiranë

Telefon: 0693590672

E-mail: trahanalunxheria@gmail.com

“Margjelo Filigrana Albania”

Adresa: Shkodër

Telefon: 0677173444

E-mail: margjelofiligranalbania@gmail.com

“Memory Craft”

Adresa: Casa Italia, Tiranë

Telefon: 0694564402

E-mail: marku.djana@yahoo.com

“Merja BioProdukte”

Adresa: Rruga ‘Ferit Xhajko’, Tiranë

Telefon: 0692318286

E-mail: ylli.merja@gmail.com

“Mireli”

Adresa: Shetitorja Nr. 1, Kavajë
Telefon: 0684066004
E-mail: kontakt@mireli.al

Mjaltë “Kastrioti”

Adresa: Ogdunan, Përmet
Telefon: 0682889466
E-mail: kastriotog@gmail.com

Mjaltë “Shametaj”

Adresa: Vllahinë, Selenicë
Telefon: 0694730481
E-mail: bletariashametaj@gmail.com

“Morava”

Adresa: Rruga nacionale Korçë-Kapshticë, km
6., 93/3, Plasë, Korçë 7000
Telefon: 0692055580
E-mail: info@mjalte-morava.com

“Musai Olive Oil”

Adresa: Skrofotinë, Vlorë
Telefon: 0692619605
E-mail: info@musaioliveoil.com

“Natyra Ime”

Adresa: Shtoji i Ri, Shkodër
Telefon: 0672860849
E-mail: info@natyraime.al

“NenaFarm” sh.p.k

Adresa: Lukovë, Sarandë
Telefon: 0698967533

E-mail: info@nenafarm.com

“Northen Herbalist”

Adresa: Tiranë
Telefon: 0694568919
E-mail: enkelajdzeneli@gmail.com

“Onus Maison”

Adresa: Rruga “Mihal Grameno” 55, Tiranë
1000
Telefon: 0674017017
E-mail: viptie@3b-army.com

“O&B” sh.p.k

Adresa: Rruga “Sadik Petrela”, Nr. 20, Tiranë
Telefon: 0692094712
E-mail: vaj.borshi@gmail.com

“Pemla” sh.p.k

Adresa: Rruga “Siri Kodra”, Tiranë
Telefon: 0692925333
E-mail: info@pemla.al

“Premti”

Adresa: Përmet
Telefon: 0696371310
E-mail: info@premti.al

Punishtja “Ngota”

Adresa: Dibër
Telefon: 0682064690
E-mail: info@ngota.al

Punishtja e qumështit “Veleşik Milk”

Adresa: Hot, Malësi e Madhe

Telefon: 0694675505

E-mail: gjovi2009@hotmail.com

Qëndistari “Berati”

Adresa: Lagjja “13 shtatori”, Rruga “Mihal Kom-
eno”, Berat 5001

Telefon: 0694588313

E-mail: albana.ball@hotmai.com

Qëndistari “Zyberaj”

Adresa: Vau i Dejës, Shkodër

Telefon: 0692804582

E-mail: qendistari.zyberaj@hotmail.com

“Reçi BioFarm”

Adresa: Dibër

Telefon: 0684007110

E-mail: info@biofarm.al

“Sejega”

Adresa: Tiranë

Telefon: 0694032313

E-mail: info@sejega.com

“Stela Toska” PF

Adresa: Lagjja “Ahmed Haxhia”, Rruga “Llinjej”,
Shkodër

Telefon: 0675267450

E-mail: stela.toska81@gmail.com

“Stone City Soap”

Adresa: Gjirokaštër

Telefon: 0694422978

E-mail: jonida_dhrami@yahoo.com

“Subashi”

Adresa: Marikaj, Tiranë, 500 m nga hyrja krye-
sore

Telefon: 0684094211

E-mail: silvana_pinari@yahoo.com

“The Wine Society Albania”

Adresa: Rruga “Rreshit Çollaku” 43, Tiranë

Telefon: 0683030005

E-mail: wine.society.al@gmail.com

“Tona Co” sh.p.k

Adresa: Rruga “Muzakajt”, Korçë

Telefon: 0035582248535

E-mail: info@tona.al

Ujë “Vlora”

Adresa: Vlorë

Telefon: 0682025951

E-mail: mustafaraj.ujjvlora@hotmail.com

Vaj ulliri “Gjikondi”

Adresa: Qeparo

Telefon: 0692282853

E-mail: gjikondinikolin@yahoo.com

Vaj ulliri “Oriku”

Adresa: Dukat, Vlorë

Telefon: 0693335142

E-mail: auraneloj@gmail.com

Vaj ulliri “Shkalla”
Adresa: Lundër, Tiranë
Telefon: 0672068924
E-mail: info@shpresashkalla.com

Vaj ulliri “Suli”
Adresa: Himarë
Telefon: 0693877939
E-mail: oliveoilsuli@gmail.com

“Victus Fed” sh.p.k
Adresa: Dumre
Telefon: 0697787144
E-mail: victusfed@gmail.com

“Vitor Shahini” PF
Adresa: Sheshi Tërbunë, Pukë
Telefon: 0695151368
E-mail: druartpuka@outlook.com

Vorbat “Gojan”
Adresa: Fshati Gojan, Pukë
Telefon: 0685479083
E-mail: vorbat.gojan@yahoo.com

“Zana e Malit”
Adresa: Rruga “Ibrahim Rugova”, Nd. 28, Tiranë 1019
Telefon: 0672061644
E-mail: zananemalit@zanamalit.al


“Zepa Natyral”
Adresa: Rruga “Beqir Luga”, Nd. 3, Tiranë 1010
Telefon: 0697070123
E-mail: info@zepanatural.al

“Zojat e Munellës”
Adresa: Kamëz, Pukë
Telefon: 0692836082
E-mail: lediprenga21@gmail.com



AGJENCIA SHQIPTARE E ZHVILLIMIT TË INVESTIMEVE (AIDA)

 Rruga “Skerdilajd Llagami”, Nd.1, H.6, Tiranë

 +355 (0) 42251001

 www.aida.gov.al

 info@aida.gov.al



• Rrënjët janë të rëndësishme •



AIDA

Adresa Rruga "Skerdilajd Llagami",
Nd.1, H.6, Tiranë
Tel: +355 (0) 42251001
Web: www.aida.gov.al
e-mail: info@aida.gov.al

Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve, Korrik 2021