

Zana e Martsit
AIDA
Albanian Investment Development Agency
Agencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



**zgjidh
të vendit**

KATALOGU I PARË I PRODUKTEVE
“MADE IN ALBANIA”

© Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve, Dhjetor 2020

VIP TË



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.10/2010, 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 postare, numri i telefonit dhe adresa e email-it.

Qëllimi ynë është që të njohim, zgjedhim dhe duam çdo dite 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 është botimi i parë për fushatën “Zgjidh të Vendit”. Për periudhën korrik-dhjetor 2020, nga numri total i kompanive të promovuara, 29 administrohen nga meshkuj dhe 16 kishin sipërmarrëse femra.

Ndërsa, përsa i takon sektorëve kryesorë të promovuar, kryeson sektori i prodhimit të verës, i ndjekur nga sektorët artizanalë dhe më pas agro – përpunimi, ku dallohet prodhimi i vajit të ullirit.



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:
 enklajdzene@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 gjalpën 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 të 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 kërkuar të verës. Rrushi, nga i cili prodhohet vera "Kashmer", mbledhet 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

Salloni 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: shllakufrenci@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": krenarurce@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:
kozetalicohalli@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 mesdhetare, 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, sherobel 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 lulesh.

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



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



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 rreshtat e familjes. Kantina e verës "Ersi" ruan traditën qindra vjeçare të zonës së Zadrimës dhe është në përmirësim të vazhdueshëm të cilësisë. Kjo verë me aromë delikate, intensive dhe me cilësi të lartë, shoqëron antipastat, mishrat e bardhë dhe peshkun.

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



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



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



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



Bleta Shafran

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

Shafrani 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 qeteson sistemin nervor.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Bleta Shafran:
bletashafran@gmail.com
ose në 0692065921.



AIDA përkrash prodhuesit shqiptarë



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.



**zajidh
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 kontinentin Çobor.

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 Çobor:
 info@cobowineryonline.com
 ose në 067 407 0562.



**zajidh
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 cilësia thahet dhe ngurtësohet në ajër dhe kalon në disa procese si: lëmimi, 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.



**zajidh
të vendit**

Gliko Rrushi Bonjo

Tradita përmetare 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 tërësisht bio, që mbledhen në zonën e Përmetit dhe përgatitet në mënyrë artizanale sipas recetave të gatimit të amvisave Përmetare.

E duam shqip dhe zgjedhim tonën në Gliko Bonjo:
 altinbonjo@gmail.com
 ose në 0693340088; 0693211074.



**zajidh
të vendit**

Çaj Goliku

Çaj i golikut është përzierje e gjashtë lloje çajrash në një të vetëm. Ky çaj, miqs 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 murziri.

Kompania BUMI kujdeset që të ofroj një produkt 100 % të pastër dhe të përgjdhur 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 shëgës 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 vitaminë 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 jetës 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@hotmaail.com
 ose në 0694588313.



**zojdh
të vendit**

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

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



**zojdh
të vendit**

Ora Artizanale

Prodhuesi i drurit të bredhit, i riu Franci Shllaku prej vitesh ushtron artin e bukur të gdhëndjes. 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

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



**zojdh
të vendit**

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

përkrah
prodhuesit
shqiptarë



**zojdh
të vendit**

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 përkrah 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 mjalti shumëlulësh bën që të përdoret dhe si antiseptik natyral ku bakteret nuk mund të rrinë më tepër se dy orë tek mjalti i maturuar.

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



AIDA përkrah 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 lami autokton në Shqipërinë Jugore dhe veçanërisht e rritur në Përmet, është korrur me dorë nga vendast 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 përkrah prodhuesit shqiptarë



Vera "Serina Rosé"

Vera "Serina Rosé" prodhohet nga përzgjedhja e rushit 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 rushit 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 përkrah 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 mugëtimin 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 për krahu prodhuesit shqiptare



Vera "Pulsi i Beratit"

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

Rrushi 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 për krahu prodhuesit shqiptare



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 me 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 për krahu prodhuesit shqiptare



Mjaltë Gështenje

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

Ngjyra e tij e veçantë, e errët dhe aroma e drunjtë, i japin mjaltit një shije të pakrah-sueshme. Mjalti i gështenjes '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 për krahu prodhuesit shqiptare



Ullinj nga "NenaFarm"

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

Ullinj të 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 rushi i pasur për prodhimin e Merlotit Rezervë.

Kjo verë është rezultat i një përzgjedhje të rrusht 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 antikitet për të luftuar sëmundje si alergjitë, astma dhe ekzema. Ky qumësht i rrallë por me veti të larta ushqimore silltet 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 raki 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 rrush 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 raki të pashoqe.

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



zojdh
të vendit



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 Zana e Malit: zanaemalit@zanamalit.al ose në 0672061644.

●●● PRODUKTE SHQIPTARE NDËR VITE

Shqipëria e para '90-ës dhe prodhimet e atyre dekadave shenjuan 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 gjenaratën që e jetoj 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 retrospek-

tivë 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 rezituan 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 katalogun e parë të "Zgjidh të vëndit"- zgjedh karamelë 'Zana', cigare 'Lux', birra 'Korça', konjak 'Skënderbeu'.



• Rrënjët janë të rëndësishme •



Karamele Zana

Karamele Zana ishin karamelët e thjeshta që mund t'i gjeje kudo dikur. Karamelët "Zana" kanë qenë një produkt shqiptar i prodhuar në punishtet e ëmbëlsirave në Shqipëri. Ato u shfaqën mbas viteve 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 ashtu si dikur edhe sot, karamelët Zana mbeten të veçanta dhe me shije të mrekullueshme.



Cigare Lux e 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-të 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 Malësisia e Madhe u këthyen 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, Çekosllovakia, dhe Republikën Demokratike Gjermane.



Birra Korça

Birra Korça është birra e parë shqiptare e cila daton që prej vitit 1928. Fabrika "Birra Korça", fillimisht kishte një kapacitet prodhues të projektuar prej 20.000HI/birrë në vit. Kapaciteti prodhues ka ardhur duke u rritur ndër vite, duke arritur prodhimin maksimal prej 52.000 hl në vitin 1960. Fabrika prodhonte dy lloje kryesore të birrës që ishin birrë bjonde dhe birrë e zezë, të cilat vazhdojnë prodhohen edhe në ditët e sotme. Përveç birrës, fabrika prodhonte edhe ujin "Kristal" dhe akull. Procesi teknologjik i prodhimit të birrës, i cili garantonte autenticitetin dhe cilësinë e birrës së parë shqiptare, u vendos për herë të parë nga inxhinier teknolog gjerman dhe ky proces ruhet edhe sot.



Konjak Skënderbeu

Konjaku "Skënderbeu" është një nga pijet e para alkoolike 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 - Durrës. Kantina ka shërbyer si bazë prodhimi dhe furnizimi me esenca për likerna, për gjithë Shqipërinë. Konjaku "Skënderbeu" përgatitet, prodhohet dhe vjetrohët vetëm në kade, voza dhe fuçi të punuara me dru lisi, që i japin aromë, buketë dhe ngjyrë të veçantë. Në përbërje të tij ka raki rushi të vjetëruar në dru lisi, ekstrakte bimësh mali (rënjë pellini), fruta të përpunuara, aroma limoni e kumbulle të zezë (tropojane), alkool etilik, mjaltë lulesh, ujë të zbutur etj.

Adrian Taushani PF

Adresa: Oshtimë, Vlorë
Telefon: 0698122091
E-mail: adriantaushani@gmail.com

Agrolliria Group

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

Albanian Tea

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

Bleta Shafran

Adresa: Rruga Petrelë – Daias, Tiranë
Telefon: 0692065921
E-mail: bletashafran@gmail.com

Bumi Sh.P.K

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

Butik atelie “Kozeta”

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

Eneida Firaku PF

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

Ferma Zoe

Adresa: Papër, Elbasan
Telefon: 0683266400
E-mail: info@fermazoe.al

Franci Shllaku PF

Adresa: Rruga Andon Frashëri, N.31,
Laparakë, Tiranë
Telefon: 0692909339
E-mail: shllakufrenci@gmail.com

Gliko “Bonjo”

Adresa: Lagjia “Mejden”, ish Ndërmarrja
Ushqimore, Përmet
Telefon: altinbonjo@gmail.com
E-mail: 0693211074

Gliko “Përmeti”

Adresa: Lagjia “Mejden”, Rruga Kostadin Duka,
Përmet
Telefon: 0695152856
E-mail: krenarnurce@yahoo.com

Gliko “Almeg”

Adresa: Lagjia “Mejden”, Përmet
Telefon: 0696203442
E-mail: aldonasi@yahoo.com

Kantina “Ersi”

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

Kantina Alimani

Adresa: Rruga “Tomi Kristo”, Tiranë
Telefon: 0692226066
E-mail: info@alimaniwinery.com

Kantina Arbëri

Adresa: Rruga Rrëshen-Kurbnesh km1,
Rrëshen-Mirditë 4601
Telefon: 0688087806
E-mail: info@kantina-arberi.com

Kantina Çobo

Adresa: Ura Vajgurore, Berat
Telefon: 0674070562
E-mail: info@cobowineryonline.com

Kantina Nurellari

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

Kop Frut Dibër 2012

Adresa: Rruga Isuf bej Karasani, Tomin,
Peshkopi 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: Lagjia 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

Lunxhëria

Adresa: Rruga Kongresi i Manastirit, Tiranë
Telefon: 0693590672
E-mail: trahanalunxheria@gmail.com

Memory Craft

Adresa: Casa Italia, Tiranë
Telefon: 0694564402
E-mail: marku.djana@yahoo.com

Mjaltë Shametaj

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

Morava

Adresa: Rruga Nacionale Korçë-Kapshticë,
Km 06., 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

Qëndistari Berati

Adresa: Lagjia "13 shtatori",
Rruga Mihal Komeno, Berat 5001
Telefon: 0694588313
E-mail: albana.ball@hotmai.com

Qëndistari Zyberaj

Adresa: Vau Dejës, Shkodër
Telefon: 0692804582
E-mail: qendistari.zyberaj@hotmail.com

Stela Toska PF

Adresa: Lagjia Ahmed Haxhia,
Rruga Llinjëj, Shkodër
Telefon: 0675267450
E-mail: stela.toska81@gmail.com

Subashi

Adresa: Marikaj, Tiranë,
500 m nga hyrja kryesore
Telefon: 0684094211
E-mail: silvana_pinari@yahoo.com

The Wine Society Albania

Adresa: Rruga Reshit Çollaku 43, Tiranë

Telefon: 0683030005

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

Vitor Shahini PF

Adresa: Sheshi Tërbuni, 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@zananemalit.al



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, Dhjetor 2020