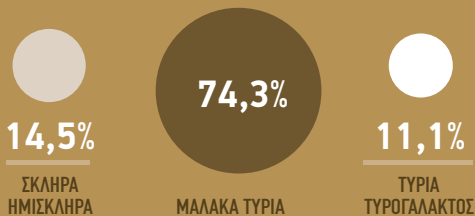


ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ

ΕΚΤΑΚΤΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΣΑΒΒΑΤΟ 27 ΙΟΥΝΙΟΥ 2020



ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



Ανασυντάσσονται τα εγχώρια τυροκομεία, ζωηρεύει η ζήτηση για το πρόβειο γάλα

Ανακατατάξεις σε πολλά επίπεδα δείχνει να ακολουθεί ο κλάδος της εγχώριας τυροκομίας, ως αποτέλεσμα των αλλαγών που επέρχονται στα καταναλωτικά πρότυπα και οι οποίες ευνοούν, όπως όλα δείχνουν, τα τοπικά προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

ΑΛΛΑΖΟΥΝ ΤΟ ΤΟΠΙΟ ΣΤΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ ΟΙ ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΒΟΡΙΔΗ

> **Νέες καταναλωτικές προτιμήσεις** και μεγάλες επενδύσεις στον κλάδο της τυροκομίας εντείνουν τον ανταγωνισμό για τις προμήθειες πρώτης ύλης



ΑΛΛΗΛΟΣΕΒΑΣΜΟΣ

Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΜΙΑΣ ΑΜΦΙΔΡΟΜΗΣ ΣΧΕΣΗΣ

Οι εξελίξεις στον κλάδο δείχνουν για μια ακόμη φορά πόσο ο ένας χρειάζεται τον άλλο. Δηλαδή, η βιομηχανία τους παραγωγούς και οι παραγωγοί τη βιομηχανία. Μέχρι τώρα δεν έχουν γίνει τα απαιτούμενα και από τις δύο πλευρές. Η βιομηχανία στο πρώτο στραβοπάτημα της αγοράς, σπεύδει να φορτώσει τα βάρη στους παραγωγούς, ενώ οι τελευταίοι δυσκολεύονται να κατανοήσουν τη σημασία αυτής της σχέσης, ειδικά σε ό,τι αφορά τη σταθερότητα (ροής) και την ποιότητα της πρώτης ύλης.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

Μεγαλώνει η ζήτηση για αιγοπρόβειο γάλα, με τις μεταποιητικές μονάδες του κλάδου, μικρές και μεγάλες, να αναπροσαρμόζουν την πολιτική τους, με βάση τις αλλαγές στο διατροφικό μοντέλο και τις νέες συνήθειες των καταναλωτών που υπαγορεύει ο κορωνοϊός. Την ίδια ώρα, όλοι δείχνουν να συμφωνούν ότι οι τελευταίες παρεμβάσεις Βορίδη, με επίκεντρο τα αυστηρά πρόστιμα για τις περιπτώσεις παραβίασης των κανόνων διαχείρισης των προϊόντων ΠΟΠ και ειδικότερα της Φέτας, έχει επιδράσει περιοριστικά τόσο στις εισαγωγές και στη χρήση υποπροϊόντων γάλακτος, όσο και στις «ειδικές μεθόδους» με τις οποίες τα τελευταία χρόνια κάποιες γαλακτοβιομηχανίες έφερναν το όποιο γάλα στα μέτρα τους.

Όλα αυτά δείχνουν ότι εντείνεται ο ανταγωνισμός στις τάξεις της γαλακτοβιομηχανίας και των κατά τόπους τυροκομικών επιχειρήσεων για την προσέλκυση πρώτης ύλης, δηλαδή αιγοπρόβειου γάλακτος, πράγμα το οποίο επηρεάζει ήδη ανοδικά τις προσφορές που γίνονται στους παραγωγούς για τη νέα γαλακτοκομική περίοδο. Οι πληροφορίες θέλουν τη ζήτηση για φέτα και τυροκομικά προϊόντα να «ξυπνάει», τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στο εξωτερικό, ενώ και οι νέες επενδύσεις που έχουν γίνει τα τελευταία χρόνια στον κλάδο της τυροκομίας υπαγορεύουν την απορρόφηση όλο και μεγαλύτερων ποσοτήτων γάλακτος. Όπως αναφέρθηκε ήδη ρόλο ενδεχομένως να έχει παίξει και η ενίσχυση της ελεγκτικής διαδικασίας, όπως και τα βαριά πρόστιμα που προβλέπονται με το νέο νόμο (4691-9/6/20) για τις περιπτώσεις «ελληνοποιήσεων», δηλαδή χρήσης εισαγόμενου ή υποπροϊόντων γάλακτος για την παραγωγή φέτας. Το βέβαιο είναι ότι αυτή τη στιγμή υπάρχει έντονη κινητικότητα από την πλευρά της βιομηχανίας γάλακτος και τυριών, ώστε να κλείσουν έγκαιρα οι συμβάσεις με

**ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
ΣΤΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ**

ΤΙΜΗ ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΥ

95

ΛΕΠΤΑ / ΚΙΛΟ

ΔΙΚΤΥΟ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



τους παραγωγούς, προκειμένου να είναι εξασφαλισμένες οι προβλεπόμενες εισκομίσεις στη διάρκεια της νέας γαλακτοκομικής περιόδου (2020-2021).

Όλοι απευθύνονται παντού

Όπως έχει γράψει εδώ και μέρες η Agrenda, ο ΟΛΥΜΠΟΣ έκανε για πρώτη φορά απόβαση στην Αιτωλοακαρνανία, η ΗΠΕΙΡΟΣ «ρίχνει δίχτυα» στους Θεσσαλούς παραγωγούς, η ΑΜΦΙΓΑΛ υποχρεώθηκε να φθάσει μέχρι τη Νότια Πελοπόννησο για να καλύψει τις παραγγελίες της (ειδικά μετά τη συμφωνία με τα Α-Β Βασιλόπουλος), ενώ τα μικρότερα τυροκομεία κάνουν αγώνα για να καλυφθούν τοπικά με την αναγκαία πρώτη ύλη. Οι πληροφορίες θέλουν στις συζητήσεις οι οποίες έχουν ανοίξει με παραγωγούς – αιγοπροβατοτρόφους και ειδικότερα δε με γαλακτοκομικούς συνεταιρισμούς που έχουν τη δυνατότητα να συγκεντρώσουν μέσα από το δίκτυό τους μεγάλες ποσότητες, να προσφέρεται τιμή παραγωγού μέχρι και ένα ευρώ το κιλό, χωρίς να αποκλείεται και κάτι παραπάνω για τη συνέχεια.

Η παραπάνω εξέλιξη είναι αποτέλεσμα και της συρρίκνωσης που έχει επέλθει στον κλάδο της αιγοπροβατοτροφίας, ως αποτέλεσμα της κακής τριετίας (2015-2018) που προηγήθηκε και της κατάστασης, ειδικά από πλευράς ρευστότητας, στην οποία συνεχίζουν να βρίσκονται πολλές εκμεταλλεύσεις.

ΑΝΑΣΥΝΤΑΣΣΟΝΤΑΙ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΥΝ ΑΓΟΡΑ

Άνοιγμα του μέτρου της αποθεματοποίησης στα τυροκομικά προϊόντα (ενδεχομένως και στο ελαιόλαδο) και δυνατότητα περαιτέρω χρηματοδότησης των τυροκομικών επιχειρήσεων με βάση τα αποθέματα που διατηρούν, προτείνουν οι επιχειρήσεις του κλάδου, αίτημα που διατυπώνει με έγγραφό του προς την πολιτική ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και ο καθηγητής – λέκτορας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Λάμπρος Χατζηζήσης (σελ. 30). Είναι σαφές ότι η δίμηνη διακοπή λειτουργίας της μαζικής εστίασης και η δραματική μείωση του τουρισμού έχει περιορίσει κατά πολύ την κατανάλωση τυριών, δυσχεραίνοντας

ακόμα και τις εξαγωγές. Την ίδια στιγμή ωστόσο, φαίνεται να υπάρχει μια στροφή της κατανάλωσης στα τοπικά προϊόντα υπεραξίας, κάτι που ενισχύει τη θέση των μικρών παραδοσιακών τυροκομικών επιχειρήσεων οι οποίες ενισχύουν τη θέση τους στην αγορά. Ρόλο στη διαμόρφωση της εγχώριας αγοράς γάλακτος και ειδικότερα στη ζήτηση για αιγοπρόβειο γάλα φαίνεται να διαδραματίζουν και οι τελευταίες κυβερνητικές αποφάσεις για την αντιμετώπιση των λεγόμενων ελληνοποιήσεων, με τελευταία έκφανση τα βαριά πρόστιμα που έχουν θεσπισθεί με το νόμο 4691/2020 για την καταστράτηγηση των κανόνων που διέπουν τα Προϊόντα

Ονομασίας Προέλευσης, όπως για παράδειγμα η Φέτα. Οι τελευταίες πληροφορίες θέλουν την κινητικότητα μικρών και μεγάλων μονάδων στο χώρο της γαλακτοβιομηχανίας και της παραγωγικής τυροκομικών προϊόντων να έχουν διακτινωθεί σε όλη τη χώρα σε μια προσπάθεια αναζήτησης των απαραίτητων ποσοτήτων φρέσκου αιγοπρόβειου γάλακτος για την παρασκευή μαλακών, ημίσκληρων τυριών και φυσικά Φέτας. Τελευταία παραδείγματα αυτής της κινητικότητας, είναι τρεις μικρές σχετικά τυροκομικές επιχειρήσεις (από τη Χαλκιδική, το Βόλο και τα Τρίκαλα) που έχουν ανοίξει για πρώτη φορά

γραμμή παραλαβής γάλακτος από τη Λέσβο, φέρνοντας σε δύσκολη θέση τις τυροκομικές επιχειρήσεις του νησιού. Εδώ οι πληροφορίες θέλουν να έχει δημιουργηθεί συγκρουσιακό κλίμα με προσφυγές στη δικαιοσύνη, καθώς, όπως υποστηρίζουν τα τυροκομεία του νησιού, δεν μπορεί η μεταφορά του γάλακτος από το νησί στην ηπειρωτική χώρα να γίνεται μια φορά κάθε τρεις μέρες και αυτό το γάλα να χρησιμοποιείται σαν πρώτη ύλη για την παρασκευή Φέτας (βάσει του θεσμικού πλαισίου προβλέπεται τυροκόμηση σε 48 ώρες). Η κινητικότητα που έχει αναπτυχθεί γύρω από το αιγοπρόβειο γάλα οδηγεί σταδιακά σε περαιτέρω βελτίωση των τιμών παραγωγού, με το ένα ευρώ το κιλό να μην απέχει πλέον πολύ από το να γίνει πράξη για τη νέα γαλακτοκομική περίοδο. Η τιμή αυτή αφορά στις περιοχές με συγκριτικό πλεονέκτημα λόγω της γεωγραφικής τους θέσης και τις μονάδες με μεγάλη παραγωγή, σταθερή ποιότητα και καλές γενικά αποδόσεις.



**ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ**

Μοναδική όπως η φύση της!

- Εδώ και μισό αιώνα ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός **Συνεταιρισμός Καλαβρύτων** γράφει τη δική του ξεχωριστή ιστορία.
- Μια ιστορία γάλακτος με πρωταγωνιστές τη μοναδική φύση της περιοχής, τους κτηνοτρόφους παραγωγούς και τα υψηλής ποιότητας προϊόντα από αιγοπρόβειο γάλα (φέτα, γίδινο τυρί, αφίρι, ανθότυρος, ξηρή μυζήθρα).
- Κορυφαίο προϊόν η παραδοσιακή βαρελίσια **φέτα Π.Ο.Π** που διατίθεται αποκλειστικά στην ελληνική αγορά, μέσω της αλυσίδας super markets, **ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ** και γίνεται ανάρπαστη, χάρη στη ξεχωριστή της γεύση και την αδιαπραγμάτευτη ποιότητά της.

**συνεταιρισμός
Καλαβρύτων**

Κ. ΦΑΣΣΟΥ & ΑΓΙΑΣ ΛΑΥΡΑΣ 250 01 ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ
ΤΗΛ.: 26920 23013, 23230 | Email: easkalavriton@otenet.gr

ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΞΕΡΟΛΙΘΙΕΣ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙ Ο ΠΙΤΤΑΡΑΣ

> **Στα ημιορεινά** του νησιού η κτηνοτροφία βγάζει γεύση από τη λιτότητα και τον ήλιο

Μια οικογενειακή επιχείρηση που οι ρίζες της ξεκινούν στο 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα έκανε αυτή τη μοσχίδα, κρατώντας όλα τα θηλυκά που γεννούσε και γεννιόνταν στην επιχείρηση, να γίνει η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στο Αιγαίο. Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την αγορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τσίσιμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα. Αυτά είναι η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηννης Ωρίμανσης, η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, το Σκληρό τυρί Σαγανάκι, η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου, το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου, το Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάξου, Κρέμα Νάξου Βανίλια, Κρέμα Νάξου Σοκολάτα. Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή, περιστοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Η μικρή σύγχρονη μονάδα συνολικής επιφάνειας 500 τ.μ. είναι άρτια εξοπλισμένη: Χώρος υποδοχής και παστερίωσης του γάλακτος, τυροκόμηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, χώρος ωρίμανσης, ποιοτικού ελέγχου και συσκευασίας.

Αυτοδυναμία σε τροφή, με τη μέγιστη ποιότητα

Σε μικρή απόσταση βρίσκεται η κτηνοτροφική μονάδα όπου



ζουν και μεγαλώνουν 220 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής Holstein, 150 μοσχάρια και μοσχίδες αναπαραγωγής και 100 μοσχάρια για παραγωγή κρέατος. Και 5 χλμ. βορειότερα βρίσκονται τα οικογενειακά κτήματα όπου καλλιεργείται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Το σημαντικότερο όφελος δεν είναι μόνο η αυτοδυναμία σε τροφή αλλά η εξασφάλιση της ποιότητάς της: Τα ζώα της μονάδας τρέφονται κυρίως με ιδιοπαραγόμενες ζωτροφές και εξασφαλίζουν το 100% του γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων Πιτταρά.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 3.000 ΤΟΝΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά, που σήμερα λειτουργεί με τη βοήθεια των τριών γιων του, αριθμεί περίπου 600 βοοειδή και είναι η μεγαλύτερη μονάδα που βρίσκεται σε νησί. Η παραγωγή ανέρχεται σε πάνω από 3.000 τόνους γάλα ετησίως, σε τουλάχιστον 250 τόνους τυροκομικά προϊόντα και 100 τόνους κρέας. Συστατικά της ποιότητας των προϊόντων είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και προσήλωσή στις παραδοσιακές μεθόδους.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΙΤΤΑΡΑΣ

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.: Σκληρό κίτρινο τυρί με χαρακτηριστική γεύση που ωριμάζει για τουλάχιστον 3 μήνες ώστε να αναδείξει την υπόγλυκη και βουτυρώδη γεύση της. Επιτραπέζιο τυρί, χρησιμοποιείται όμως και στην μαγειρική. Από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μπορεί να περιέχει έως 20% αιγοπρόβειο.

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12μηννης Ωρίμανσης: Έχει ωριμάσει για τουλάχιστον 12 μήνες κάτω από την καθιστά ένα επιτραπέζιο τυρί με πλούσιο άρωμα, πικάντικη γεύση και έντονη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά ως μεζές το κρασί, το ούζο ή το τσίπουρο.

Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι: Σκληρό

τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα ή μείξη με λίγο αιγοπρόβειο, επιτραπέζιο αλλά και ιδανικό για παρασκευές.

Σαγανάκι: Σκληρό τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα ή μείξη με λίγο αιγοπρόβειο, ιδιαίτερα εύγευστο που αναδεικνύει τα αρώματα του όταν ψηθεί ή τηγανιστεί, σερβιρισμένο με λίγο λεμόνι.

Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου: Φρέσκο μαλακό τυρί τυρογάλακτος, με προθήκη μικρής ποσότητας αγελαδινού γάλακτος, με δροσερή και ευχάριστη γλυκιά γεύση. Κάνει νόστιμα γλυκά και πίτες. Κατάλληλο για δίαιτα. Τρώγεται σκέτο ή με μέλι ή ως επιτραπέζιο τυρί και στη σαλάτα.

Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου: Μαλακό λευκό τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, αλειφώδους υφής με ελαφρά υπόξινη γεύση. Χρησιμοποιείται σε πάρα πολλές συνταγές, για παρασκευή τυροσαλάτας, ως επιτραπέζιο τυρί, και για παρασκευή πίτας. Ιδανικό για καλοκαιρινές σαλάτες, με δροσερή επίγευση και μοναδικό για μους τυριών.

Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π., η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου έχουν ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine.



Το τοπίο γύρω από το τυροκομείο και την κτηνοτροφική μονάδα.

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μέλανες της Νάξου, περιστοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από γάλα που προέρχεται 100% από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Οι ζωτροφές που χρησιμοποιούνται είναι μη γενετικά τροποποιημένες και προέρχονται κυρίως από τα οικογενειακά κτήματα.





Έλεγχος αντιβιοτικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα

Με τα τεστ αντιβιοτικών MilkSafe™ της Chr. Hansen δίνεται η δυνατότητα συστηματικής διαχείρισης των κινδύνων και τεκμηρίωσης σε όλα τα βήματα της παραγωγής γάλακτος:

- Αγρόκτημα
- Φορτηγό
- Εργαστήριο



Τηλ. 2109233660
salesgr@chr-hansen.com



ΟΙ 7 ΕΝΤΟΛΕΣ ΓΙΑ ΑΚΛΟΝΗΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Οι παραγωγοί μας είναι η κοινωνική τάξη που καλείται να εξασφαλίσει τα τρόφιμα όλων μας. Άρα η διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας, με στόχο την απόλυτη συνέχειά της πρέπει να αποτελέσει προτεραιότητα στους πολιτικούς σχεδιασμούς της παγκόσμιας κοινότητας αλλά και κάθε κράτους χωριστά, τονίζει ο ο καθηγητής-λέκτορας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Λάμπρος Χατζηζήσης και παραθέτει μια σειρά από προτάσεις προς αυτή την κατεύθυνση:

■ Την αποθεματοποίηση κυρίως τυριών και ελαιολάδου. Το μέτρο αυτό θα βοηθήσει στην εξασφάλιση της επάρκειας των τροφίμων, αλλά και στην παρότρυνση της συνέχειας της παραγωγικής διαδικασίας. Θα δημιουργήσει αποθέματα προϊόντων που θα πουληθούν την κατάλληλη στιγμή, όταν δηλαδή η αγορά τα ζητήσει και σίγουρα όχι κάτω του κόστους. Αυτονόητο είναι πως η πολιτεία θα πρέπει να πρωτοδοτήσει εξ ολοκλήρου το κόστος αποθήκευσης, συντήρησης και χρηματοοικονομικής διαχείρισης στην παραπάνω διαδικασία.

■ Τη χορήγηση χρηματοδοτήσεων με ενέχυρο ή εγγύηση το υπάρχων εμπόρευμα. Είναι λογικό, φυσική λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας, τα εμπορεύματα να παράγονται για να καταναλωθούν. Όταν αυτό δυσχεραίνει και χρονικά καθυστερεί, για να μην μειωθεί ο ρυθμός παραγωγής ώστε να πληρώνεται στην ώρα της η πρώτη ύλη, πρέπει να υπάρξει χρηματοδότηση της παραπάνω μορφής.

■ Η μείωση της φορολογίας από μόνη της αποτελεί αναπτυξιακό μέτρο. Στην περίπτωση των γεωργοκτηνοτρόφων είναι οι συνθήκες ιδανικές προκειμένου να ενθαρρυνθούν στην παραγωγική

διαδικασία, να τους δοθεί αφορολόγητο πετρέλαιο. Εκτιμάται ότι θα είναι το μέτρο, αφορμή να μην μείνει ούτε στρέμμα στη χώρα μας ακαλλέργητο.

■ Η επιβράβευση της ποσοτικής και ποιοτικής παραγωγής ανέκαθεν αποτελεί κίνητρο για την παραγωγική διαδικασία. Μία γενναία χρηματική ενίσχυση στην ανά κιλό παραγόμενη γεωργοκτηνοτροφική ποσότητα είναι ένας καλός λόγος για τον παραγωγό να πάρει θάρρος και να εισέλθει στον ανταγωνισμό της περισσότερης και καλύτερης παραγωγής.

■ Πρέπει να γίνει αντιληπτό ότι κύριος στόχος είναι η αυτάρκεια των γεωργοκτηνοτροφικών προϊόντων και άρα η επάρκεια σε τρόφιμα. Προφανώς για να ενισχυθεί όλη η καταναλωτική αλυσίδα θα πρέπει να καλλιεργηθεί η προτίμηση από τον καταναλωτή Ελληνικών Προϊόντων. Ο καταναλωτής με προωθητικές ενέργειες μέσω διαρκούς ενημέρωσης και παρότρυνσης πρέπει να προτιμάει αν όχι αποκλειστικά, κυρίως τα ελληνικά προϊόντα.

■ Η πραγματική οικονομία πρέπει να χαλαρώσει όσον αφορά τον παραγωγικό ιστό. Με στόχο τη συνέχεια της παραγωγικής διαδικασίας ως κυκλοφορήσουν για τους παραγωγούς πιο εύκολα, πιο γρήγορα, περισσότερα χρήματα. Θα εξασφαλίσουμε την παραγωγή των τροφίμων μας, που σε τελική ανάλυση είναι ανεκτίμητη.

■ Τέλος είναι ευκαιρία να ενισχύσουμε τη σημασία των ΠΟΠ τυροκομικών προϊόντων και άρα των ποιοτικά και διατροφικά ανώτερων τυριών ελέγχοντας και την τεχνολογία παραγωγής τους η οποία τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής πρέπει να συνάδει και να θυμίζει την παραδοσιακή τεχνολογία.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΧΑΝΣΕΝ ΥΨΗΛΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

Η εταιρεία Chr.Hansen S.A. με έδρα την Δανία δραστηριοποιείται από το 1830 στην παραγωγή και εμπορία πρώτων υλών στην Γαλακτοκομία και γενικότερα στην Βιομηχανία Τροφίμων. Τα προϊόντα της παράγονται σε δικά της εργοστάσια σε όλες τις Ηπείρους και διανέμονται σε περίπου 140 χώρες. Έχει θυγατρικές εταιρείες σε 30 χώρες μεταξύ των οποίων και στην Ελλάδα, όπου δραστηριοποιείται για πάνω από 40 χρόνια, ενώ πολλά χρόνια πριν την ίδρυση της, είχε παρουσία μέσω συνεργασιών, αντιπροσώπων και χονδρεμπόρων. Σκοπός και όραμα της ΧΑΝΣΕΝ ΕΛΛΑΣ είναι να βρίσκεται δίπλα στον πελάτη, παρέχοντας αποτελεσματικές και εξοικονομημένες λύσεις, με καινοτόμα, αξιόπιστα προϊόντα υψηλών απαιτήσεων και προδιαγραφών. Η εταιρεία, υποστηρίζει τεχνολογικά τα προϊόντα της και φροντίζει να μεταφέρει στους πελάτες της τις σύγχρονες τάσεις τόσο στην τεχνολογία όσο και στην αγορά.



ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ

Η ΧΑΝΣΕΝ επίσης διαθέτει μεγάλη γκάμα Προβιοτικών καλλιεργειών (BB-12®, LGG®, LA-5®) με την περισσότερη και εγκυρότερη τεκμηρίωση και κλινικές μελέτες. Ένα από τα στρατηγικά προϊόντα της ΧΑΝΣΕΝ είναι τα τεστ ανίχνευσης υπολειμμάτων αντιβιοτικών όπως τα Betastar®. Πρόσφατα η ΧΑΝΣΕΝ λανσάρισε μια νέα σειρά τεστ γρήγορης ανίχνευσης υπολειμμάτων αντιβιοτικών και αφλατοξίνης M1, υπό την Εμπορική ονομασία MILKSAFE®, που είναι γρήγορα, εύχρηστα, αξιόπιστα για χρήση σε φάρμες, βυτία συλλογής γάλακτος, εργαστήρια κλπ.

διατηρησιμότητας, τη μείωση των επιστροφών και της φύρας σε προϊόντα και υλικά συσκευασίας, αλλά κυρίως τη μείωση των παραπόνων των καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες στο www.chr-hansen.com.



Κορυφαίες πυτιές για όλους τους τύπους τυριών

Βελτιώστε την ποιότητα του τυριού και του τυρογάλακτος, χρησιμοποιώντας την πλέον κατάλληλη πυτιά για το προϊόν σας



Τηλ. 2109233660
salesgr@chr-hansen.com

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΟ ΓΑΛΑ «ΣΤΑΓΟΝΑ-ΣΤΑΓΟΝΑ»

> **Επενδύει** σε νέες εγκαταστάσεις και μηχανήματα το τυροκομείο «Η Βλάχα»

Το τυροκομείο «Η Βλάχα» είναι ένα σύγχρονα εξοπλισμένο και πιστοποιημένο τυροκομείο στα Εσώβαλα Πέλλας. Οικογενειακή επιχείρηση από το 1978, ασχολείται με την τυροκομία ήδη δύο γενιές, πιστή στην παραγωγή παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων. Εδώ και 10 χρόνια στεγάζεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 700 τ.μ και επενδύει σταθερά τόσο στην εκπαίδευση του εξειδικευμένου προσωπικού της, όσο και σε μηχανήματα. Πρόσφατα εντάχθηκε σε πρόγραμμα με την Αναπτυξιακή Πέλλας για επένδυση σε ψυκτικούς θαλάμους. Το τυροκομείο χρησιμοποιεί 100% ελληνικό γάλα και συνεργάζεται με ντόπιους κτηνοτρόφους στην περιοχή των Γιαννιτσών, ελέγχοντας το γάλα «σταγόνα-σταγόνα» για διασφάλιση της ποιότητας. Στόχος, να προσφέρουν αγνά και ποιοτικά προϊόντα στο τραπέζι σας, σε εγκαταστάσεις με

σύγχρονα μηχανήματα παραγωγής και ελέγχου. Τα προϊόντα αυτά είναι:

■ Φέτα ΠΟΠ.

■ Μπάζος ΠΟΠ – ημίσκληρο και αλμυρό τυρί, μοναδικό τοπικό προϊόν από πρόβειο γάλα.

■ Ανθότυρο – με χαμηλά λιπαρά και λιγότερο αλάτι, για τους λάτρεις της υγιεινής διατροφής

■ Αριάνι – δροσιστικό ρόφημα με χαμηλά λιπαρά (2.2%).

■ Γιαούρτι αγελάδας.

■ Καταικίσιο τυρί – σκληρό, πικάντικο για τους λάτρεις του είδους, αλλά και ιδανικό για παιδιά που ακολουθούν διατροφή με βάση το καταικίσιο γάλα.

■ Μυζήθρα – παράγεται μετά το τέλος της παρασκευής φέτας, από πλούσιο αιγοπρόβειο τυρόγαλο.

■ Παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι.

■ Παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι σε πήλινο.

■ Στραγγιστό γιαούρτι αγελάδας – με φυσική στράγγιση τσαντίλας, ιδανικό για αλμυρές και γλυκές παρασκευές.

■ Τελεμές.

Τα ιδιόκτητα μεταφορικά μέσα της επιχείρησης προμηθεύουν καθημερινά ένα ευρύ πελατολόγιο, που περιλαμβάνει super markets και delicatessen σε όλη την Κεντρική Μακεδονία, αλλά και επιλεγμένα σημεία στην Αθήνα.

Η ΒΛΑΧΑ επεκτείνεται σιγά αλλά σταθερά και στο εξωτερικό: ήδη εξάγει σε καταστήματα στη Γερμανία, ενώ το 2019 πήρε μέρος σε διεθνή έκθεση για τυριά και κρασιά στην Ουκρανία σε συνεργασία με το Ελληνοουκρανικό Επιμελητήριο.

Πιστοποιήσεις ISO

■ Agrocert – παραγωγή και συσκευασία Φέτα ΠΟΠ.

■ Agrocert – παραγωγή και συσκευασία Μπάζος ΠΟΠ.

■ Q-Cert – παραγωγή τυριών άλμυς.

Άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό

Το προσωπικό της εταιρείας είναι άρτια εκπαιδευμένο στην παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων και το κυριότερο μέλημά τους είναι να κρατήσουν τις σωστές συνθήκες υγιεινής και προστασίας. Επίσης διαθέτει στην διάθεσή της μεταφορικά μέσα που προμηθεύουν καθημερινά καταστήματα ντελικατέσεν σε όλη την Μακεδονία.

Η Αρχή του τυροκομείου «Η Βλάχα»

Όλα ξεκίνησαν με τον παππού Τσελεπή που ασχολήθηκε από μικρή ηλικία με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Δουλεύοντας σε ντόπια τυροκομεία αντλώντας ιδέες και μαθαίνοντας το αντικείμενο μέσα από συνεχή και σκληρή δουλειά, αποφάσισε να δημιουργήσει τη δική του επιχείρηση, με την επωνυμία «Η Βλάχα».



Ισχυρή παράδοση, νέα τεχνολογία, ελληνικό γάλα.
Όσο για τη γεύση, είναι μοναδική.

Πιστοί στην παραγωγή παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων από το 1978, ενσωματώνουμε τη σύγχρονη τεχνολογία και υιοθετούμε αυστηρές πρακτικές ποιοτικού ελέγχου. Σε συνεργασία με ντόπιους παραγωγούς και με 100% ελληνικό γάλα, παράγουμε μια πλήρη σειρά από εγγυημένα προϊόντα, χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά, με ένα μόνιμο στόχο: τη μοναδική και σταθερή γεύση που απολαμβάνετε στο τραπέζι σας.

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΤΣΕΛΕΠΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

ΕΣΩΒΑΛΤΑ ΠΕΛΛΑΣ ΤΗΛ. 23820 71471 Email: tselepismilk@yahoo.gr

www.tselepis-vlaha.gr

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ
ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ

Η ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε. λειτουργώντας διαχρονικά σε ισορροπία με το περιβάλλον και εφαρμόζοντας συστηματικά καινοτόμες πρακτικές στον χώρο της τυροκομίας, αποφάσισε να μειώσει δραστηρικά το αυξημένο ενεργειακό κόστος της με τον πλέον φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, εγκαθιστώντας ένα καινοτόμο φωτοβολταϊκό σύστημα συμψηφισμού (Net-Metering) ισχύος 300kW στις στέγες του βιομηχανικού κτιρίου, στο πλαίσιο μίας ιδιαίτερα φιλόδοξης επένδυσης συνολικού ύψους 10 εκ. ευρώ.

Παράλληλα προκειμένου να ελαχιστοποιήσει τις επιπτώσεις της δραστηριότητας της στο περιβάλλον διαχειρίζεται πλήρως το τυρόγαλο και το απόγαλο, τα υγρά υπόλοιπα της παραγωγικής διαδικασίας είτε για την παραγωγή πρωτεϊνών τυρογάλακτος είτε για την παραγωγή βιοαερίου που χρησιμοποιείται για παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας φιλικής προς το περιβάλλον. Για τη συγκεκριμένη δε ορθή πρακτική απέσπασε το Χάλκινο Βραβείο στα Hellenic Responsible Business Awards 2019.

Όμοια από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του εργοστασίου έως σήμερα επενδύει διαρκώς στον εκσυγχρονισμό της εγκατάστασης του βιολογικού καθαρισμού του εργοστασίου με εφαρμογή των πλέον σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας, ώστε όχι μόνο να μην επιβαρύνει το περιβάλλον αλλά να εμπλουτίζει με καθαρό νερό τον υπόγειο υδροφόρα της περιοχής.



Η ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε. είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης βαρελίσιας Φέτας.

ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΜΕ ΡΙΖΕΣ
ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΟΥΣ

> Στις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της Ελλάδας η ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε.

Έχοντας διαγράψει έως σήμερα μια λαμπρή πορεία 65 και πλέον χρόνων, η οικογένεια Ρούσσας συνεχίζει με την ίδια αφοσίωση να παράγει αποκλειστικά τη γνωστή Φέτα και ομοειδή τυριά στην ομώνυμη γαλακτοβιομηχανία. Η εταιρεία ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε., ξεκίνησε τη διαδρομή της το 1952, έκτοτε δε ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, προκειμένου να επιτύχει ένα πραγματικά αυθεντικό προϊόν με απαρόμιλλη γεύση. Η τεχνογνωσία της προήλθε κατά κύριο λόγο από τους νομάδες προγόνους της, τους Σαρακατσάνους, που για αιώνες μετακινούνταν με τα κοπάδια τους από τα χειμαδιά στα ορεινά βοσκοτόπια των Αγράφων και της Πίνδου. Η παραγωγική δυνατότητα, οι τεχνικές, το πρωτοποριακό πνεύμα και οι συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία, έρευνα και ανάπτυξη, σε συνδυασμό με το όραμα της ηγεσίας της, την εμπειρία και την παράδοση της οικογένειας, εγγυώνται την άριστη ποιότητα των προϊόντων της και αποτελούν τους βασικούς λόγους που σταδιακά η εταιρεία εξελίχθηκε, από μικρή οικογενειακή επιχείρηση σε μία από τις μεγαλύτερες και πιο αξιόλογες Ελληνικές βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων της χώρας. Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερ-σύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας & ασφάλειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Το Νοέμβριο του 2019 ολοκληρώθηκε ένα ακόμη μεγάλο επενδυτικό έργο που είχε ως στόχο τον

εκσυγχρονισμό και την πλήρη αυτοματοποίηση της γραμμής παραγωγής φέτας, η οποία πλέον έχει δυναμικότητα επεξεργασίας 200 τόνων γάλακτος ανά ημέρα, με κόστος επένδυσης 7 εκατ. Ευρώ. Σήμερα η ετήσια δυναμικότητα παραγωγής του εργοστασίου υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού. Ομοίως η δυναμικότητα του συσκευαστηρίου με 9 εγκατεστημένες αυτόματες γραμμές συσκευασίας, ξεπερνά τα 500 τεμάχια ανά λεπτό.

Πρωτοπόρος της βιολογικής Φέτας με πολλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς

Η εταιρεία ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε. υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας η οποία ωριμάζει με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξιάς, προϊόν που όχι μόνο βραβεύθηκε με 3 αστέρια στα Great Taste Awards αλλά κέρδισε επάξια και μία θέση στη λίστα με τα 50 καλύτερα προϊόντα του διαγωνισμού, ανάμεσα σε 10,000 συμμετοχές. Η ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε. συγκαταλέγεται σήμερα στις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της χώρας, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της στις 5 Ηπείρους ήτοι σε ΗΠΑ, Καναδά, Ευρώπη, Αφρική, Αυστραλία, Μέση και Άπω Ανατολή.

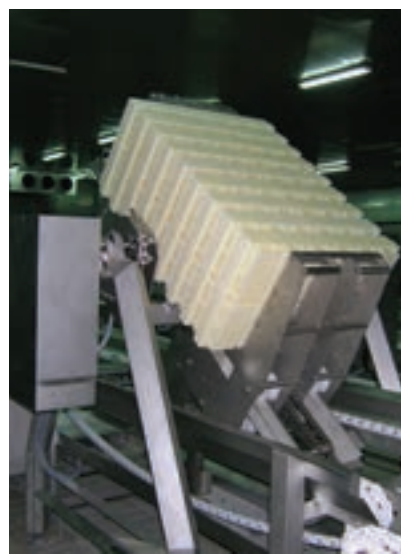
Το ταξίδι συνεχίζεται!

Φωτ.: Κώστος Μηνόπας
© 2019, Μουσείο Μενéndης / Φωτογραφικό Αρχείο

Οι Σαρακατσάνοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Αγρφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκοτόπια και να τυροκομήσουν την πιο νόστιμη φέτα. Σήμερα, συνεχίζουμε με την ίδια δίψα το συναρπαστικό αυτό ταξίδι κατακτώντας με τη βραβευμένη φέτα μας, εκατομμύρια απαιτητικούς καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Φέτα Ρούσσας από το 1952. Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!

www.roussas.gr





ΓΡΑΜΜΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗΣ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ

> Για μικρά και μεγάλα τυροκομεία η KEMIM-GE διαθέτει μία πλήρη γκάμα εξοπλισμού

Η KEMIM-GE είναι κατασκευαστική εταιρεία η οποία δραστηριοποιείται επι σειρά ετών κυρίως σε ανοξείδωτες κατασκευές. Το εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό που διαθέτει και η εμπειρία της, την καθιστούν πρωτοπόρο στην κατασκευή ανοξείδωτων γραμμών και μηχανημάτων ειδικά για τις βιομηχανίες τροφίμων. Συνεργάζεται με κατασκευαστικές εταιρείες και εταιρείες μελετών, με εξειδίκευση στην αυτοματοποίηση των γραμμών παραγωγής φέτας και λευκών τυριών. Κατασκευάζει μηχανήματα, γραμμές παραγωγής και γραμμές στράγγισης για μικρά και μεγάλα τυροκομεία. Η εταιρεία βρίσκεται δίπλα στους πελάτες της με το τμήμα service που διαθέτει, για άμεση αποκατάσταση όποιου προβλήματος παρουσιαστεί στην διαδικασία της παραγωγής τους αλλά και για πλήρη υποστήριξη μετά την πώληση. Η KEMIM-GE κατασκευάζει για τα τυροκομεία τα παρακάτω μηχανήματα, τα οποία παραδίδει εγκατεστημένα και με τον ανάλογο αυτοματισμό, ώστε να αποτελέσουν μία πλήρως αυτόματη γραμμή παραγωγής:

- Τυρολέβητες με πασαρέλες και εξαρτήματα κοπής, ανάδευσης.
- Μεταφορικά συστήματα για το γέμισμα των καλουπιών, τα οποία διαθέτουν λεκάνες συλλογής του τυρόγαλου.
- Μεταφορείς για την αλλαγή της κατεύθυνσης των καλουπιών
- Στοιβακτές και αποστοιβακτές καλουπιών, για



ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΗ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η KEMIM-GE υποστηρίζει ενεργά πολλούς κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων, με μηχανές ανοξείδωτες που λειτουργούν σε επιβαρυνμένο περιβάλλον με υγρασία και χαμηλές θερμοκρασίες. Ενδεικτικά η εταιρεία απευθύνεται σε βιομηχανίες που δραστηριοποιούνται σε:

- Τυροκομικά προϊόντα
- Επεξεργασία γάλακτος
- Αλλαντικά
- Μη αλκοολούχα ποτά
- Άλευρα
- Αρτοσκευάσματα
- Τυποποίηση γεμάτων και λοιπούς κλάδους γευμάτων φάρμες, βυτία συλλογής γάλακτος, εργαστήρια κλπ.

στοίβες από 4 έως και 12 καλούπια κατά ύψος

- Ανατροπείς εκτός γραμμής ημιαυτόματους και αυτόματους
- Ανατροπείς κατάλληλους για την τοποθέτησή τους σε γραμμές παραγωγής
- Μεταφορικά συστήματα για την μεταφορά της στοίβας καλουπιών
- Μηχανισμοί pick and place για την αυτόματη εξαγωγή και την στοίβαξη των υπερκείμενων καλουπιών
- Δονττές για την αποκόλληση και την εύκολη εξαγωγή του τυριού από το καλούπι
- Καλούπια σε διαστάσεις 2x5, 2x6
- Τεζάκια και καρότσια μεταφοράς ντάνας καλουπιών
- Πλυντήρια καλουπιών
- Πλυντήρια δοχείων
- Γεμιστικά δοχείων με άλμη
- Αυτόματο κλειστικό δοχείων
- Κοπτικό – ανοιχτικό μεταλλικών δοχείων
- Μεταφορείς για την μεταφορά και την ζύγιση δοχείων
- Πλυντήρια σκληρών τυριών
- Πλυντήρια για μυζήθρες
- Ιδιοκατασκευές σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του κάθε τυροκομείου
- Μετατροπή χειροκίνητων κλειστικών δοχείων σε αυτόματα
- Αυτόματους παλετοποιητές δοχείων
- Ανοξείδωτα τυλικτικά για παλέτες με δοχεία
- Πίνακες αυτοματισμού με σθόνες ελέγχου και χειρισμού, κατάλληλους για μηχανήματα, για γραμμές διακίνησης και γραμμές στράγγισης.



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΕΤΑΣ

με βηματική μεταφορά, λεκάνες συλλογής
τυρόγαλου και ανατροπέα.



Neotitos 23 – 12241 Egaleo - Athens Greece•

Tel.: +30 215 5059163, +30 210 3450011, +30 210 3417515

E-mail: info@kemim-ge.gr

www.kemim-ge.gr

ΜΕΛΕΤΗ •

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ •

ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΟΣ •

SERVICE •

ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΟΥΝΗ ΗΛΕΙΑΣ

> Με βασικό προϊόν τη Φέτα ΠΟΠ η ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ Καλομοίρης πέτυχε τη διεθνή αναγνώριση

ΑΠΟ ΚΟΠΑΔΙΑ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΗΛΕΙΑΣ

Η σύγχρονη εργοστασιακή μονάδα των 3.500 τ.μ. της ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ Καλομοίρης είναι πιστοποιημένη με Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων και το γάλα που διαχειρίζεται, προέρχεται από επιλεγμένα κοπάδια της ημιορεινής και ορεινής Ηλείας. Βασικό προϊόν της εταιρείας είναι η Φέτα ΠΟΠ, η οποία έχει αποσπάσει Χρυσό Βραβείο Γεύσης στον 3ο Διαγωνισμό Ελληνικών Τυριών.



ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
Τυρί με μπουκόβο
Τυρί με ρίγανη
Τυρί με ελιές
Τυρί με 4 πιπέρια

Αγνές πρώτες ύλες, καλό γάλα και γνώση της παραδοσιακής τυροκομίας ήταν τα συστατικά για τη δημιουργία των μοναδικών, ποιοτικών και γευστικών προϊόντων της ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ Καλομοίρης, από την αρχή της ιστορίας της, έναν αιώνα σχεδόν πριν. Βέβαια με το πέρασμα των χρόνων, η εμπειρία, ο άρτιος τεχνολογικός εξοπλισμός, η καινοτομία και η αναζήτηση νέων ιδεών, ήταν οι παράγοντες που οδήγησαν στις επιτυχίες του σημερινού τυροκομείου, με έδρα τη Γαστούνη Ηλείας, βασικό χαρακτηριστικό του οποίου, σύμφωνα με τους ανθρώπους του, παραμένει ο «οικογενειακός χαρακτήρας».

Σε μια περιοχή με μεγάλη κτηνοτροφική παράδοση η σύγχρονη εργοστασιακή μονάδα των 3.500 τ.μ. της ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ. είναι πιστοποιημένη με Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων και το γάλα που διαχειρίζεται, αποκλειστικά φρέσκο και 100% ελληνικό, προέρχεται από επιλεγμένα κοπάδια συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων της ευρύτερης περιοχής της ημιορεινής και ορεινής Ηλείας, τα οποία βόσκουν ελεύθερα. Βασικό προϊόν της εταιρείας είναι η Φέτα ΠΟΠ, η οποία έχει αποσπάσει Χρυσό Βραβείο Γεύσης στον 3ο Διαγωνισμό Ελληνικών Τυριών. Αξίζει να σημειωθεί ότι στον ίδιο διαγωνισμό απέσπασαν

Χάλκινα Βραβεία Γεύσης το Ανθότυρο και η Μυζήθρα Βουτύρου Καλομοίρη.

Συνεχείς επενδύσεις

Στρατηγική επιλογή, αλλά και δέσμευση των ανθρώπων της εταιρείας αποτελεί η παραγωγή προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας. Αυτό επιτυγχάνεται με συνεχείς επενδύσεις σε εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό, σε τεχνολογία και νέες γραμμές παραγωγής καθώς και σε αυστηρούς ελέγχους. Στα υπόλοιπα προϊόντα της ανήκουν το πρόβιο γιαούρτι, η κρέμα από 100% φρέσκο αγελαδινό με τη συνταγή της γιαγιάς Γεωργίας και το ρυζόγαλο βανίλιας.



100 ΧΡΟΝΙΑ
3 ΓΕΝΙΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ
ΣΤΑΘΕΡΑ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Οι αγνές πρώτες ύλες και η οικογενειακή παράδοση παντρεύονται στη Γαστούνη με την καινοτομία και την επένδυση σε σύγχρονο εξοπλισμό, για να δημιουργήσουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Πιστοποιημένα με το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, τα προϊόντα της ΗΛΒΙΓΑΛ ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ έχουν κατακτήσει την ελληνική αγορά αλλά και τους ειδικούς. Το Χρυσό Βραβείο της Φέτας ΠΟΠ και τα Χάλκινα Βραβεία για το Ανθότυρο και τη Μυζήθρα Βουτύρου στον 3° Διαγωνισμό Ελληνικών Τυριών είναι μόνο η αρχή.

ΚΑΡΚΑΒΙΤΣΑ & ΚΑΠΕΤΑΝ ΓΙΩΡΓΗ
Τ. 26210-31980 | EMAIL: info@ilviga.gr

www.ilviga.gr



ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ

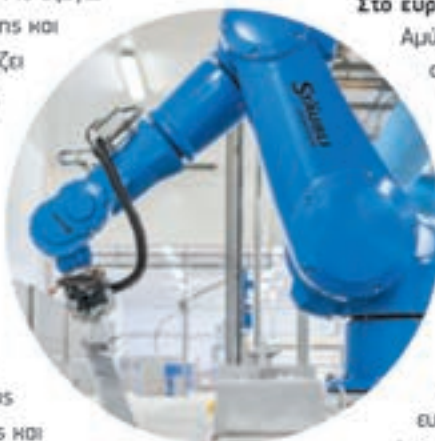
Η Θεσσαλική εταιρεία που αναπτύσσεται ραγδαία, επενδύοντας τόσο στον άνθρωπο όσο και στην τεχνολογία



Το αθόγγαν Epic Tastes From Greece, δίνει απόλυτα με το όνομα, τα ιδανικά, και το όραμα της εταιρείας, της οποίας ο σκοπός είναι να φέρει σε όλο τον κόσμο τις υπέροχες γεύσεις των προϊόντων της. Και τα καταφέρνει περίφημα! Φέτος κέρδισε το 2ο βραβείο της κορυφαίας ελληνικής εταιρείας εξαγωγών Top Greek Export Company 2019 στα Greek Export Awards, όπου επίσης κέρδισε και το bronze βραβείο Top Industrial Export Company. Με εξαγωγές σε πάνω από 20 χώρες η εταιρεία που ίδρυσαν οι αδελφοί Σωκράτης και Γεώργιος Γιαννίτσης πριν από 35 χρόνια, δεν επαναπαύεται και συνεχίζει να εξελίσσεται παγκοσμίως, καθώς τη σκυτάλη έχει πάρει η επόμενη γενιά, συνεχίζοντας με τον ίδιο ζήλο το έργο τους και οδηγώντας την εταιρεία στη σύγχρονη εποχή.

Με συμμετοχή σε κορυφαίες εκθέσεις τροφίμων παγκοσμίως (ANUGA, SIAL, PLMA κ.ά.) και συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket και βιομηχανίες τροφίμων, έχει καθιερωθεί ως μία από τις πλέον ανταγωνιστικές βιομηχανίες γάλακτος, με το σύνολο της παραγωγής να προορίζεται για εξαγωγές, εντός και εκτός του ευρωπαϊκού χώρου. Η ΟΜΗΡΟΣ, διατηρώντας την τεχνολογία της και δίνοντας έμφαση στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων, παράγει στις σύγχρονες και άριστα εξοπλισμένες εγκαταστάσεις τη βραβευμένη παραδοσιακή Φέτα ΠΟΠ και Άλλα Λευκά Τυριά, καθώς και καινοτόμα προϊόντα όπως το lacto free και βιολογική φέτα, ώστε να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή.

Όλα τα προϊόντα της παράγονται σύμφωνα με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές, που διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα. Εφαρμόζει ολοκληρωμένα συστήματα ελέγχου (HACCP), τα οποία συνεχώς αναβαθμίζονται. Είναι πιστοποιημένη για όλα τα στάδια της παραγωγικής της διαδικασίας, σύμφωνα με το πρότυπο διασφάλισης ποιότητας ISO 22000:2005 και τα συστήματα υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων BRC και IFS, καθώς επίσης και για την παραγωγή Βιοβολογικών γεωργικών προϊόντων.



Ο κύκλος εργασιών στις εξαγωγές της θα ξεπεράσει το 2020 τα 40 εκατομμύρια. Η εταιρεία έχει δύο εργοστάσια επεξεργασίας γάλακτος στα Τρίκαλα Θεσσαλίας και προμηθεύεται καθημερινά φρέσκο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα από 1000 και πλέον συνεργαζόμενους Έλληνες αιγοπρόβατοτρόφους.

Στο ευρύ δίκτυο των σταθμών γάλακτος που διαθέτει ανά την Ελλάδα (Ισάνθη, Αμύνταιο, Κοζάνη, Λεβαδίδα) η εταιρεία πρόσφατα αποφάσισε να επενδύσει και στη δημιουργία σταθμού γάλακτος στο Αγρίνιο, ώστε να καλύψει τις ανάγκες συλλογής γάλακτος του νομού Αιτωλοακαρνανίας και της δυτικής Ελλάδας γενικότερα.

Στόχος της εταιρείας είναι η εισαγωγή γάλακτος από την περιοχή, η άριστη συνεργασία με τους κτηνοτρόφους, η θέσπιση μακροχρόνιας συνεργασίας μαζί τους και η αναβάθμιση της κτηνοτροφίας στην περιοχή. Εντός του 2020, στις υπαλλήλους αγελάδες της εταιρείας προστίθενται 8.500 τ.μ., που θα καλύπτουν τις αυξημένες ανάγκες παραγωγής, θα υποστηρίζουν την έρευνα και την ανάπτυξη νέων προϊόντων και θα δημιουργήσουν νέες θέσεις εργασίας. Με νέες επενδύσεις 7.000.000 ευρώ, στόχος είναι η αύξηση της παραγωγής και ο διηλεκτισμός των εξαγωγών μέσω της ενδυνάμυνσης της εξαγωγικής προσπάθειας.

Με σεβασμό στην παράδοση και τις ρίζες της, η εταιρεία επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού γάλακτος σε πάνω από 1.000 επιλεγμένες ελληνικές φάρμες σε Θεσσαλία, Ηπείρο, Βόρεια, Ανατολική, Δυτική και Κεντρική Μακεδονία, Στερεά Ελλάδα και Αττική. Πραγματοποιεί αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους, τόσο για τη διασφάλιση της ποιότητας στα πρώτα της όληs όσο και για την ευημερία των ζώων που συμμετέχουν στην παραγωγική διαδικασία. Στόχος της ΟΜΗΡΟΣ αποτελεί η συνεχής βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων της, η καινοτομία νέων, καινοτόμων και γευστικών προϊόντων, καθώς και η συνεχής αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών με σκοπό τη μεγαλύτερη δυνατή ικανοποίηση των αναγκών των πελατών της.



«Αυθεντικά Τυροκομικά Προϊόντα
Με σεβασμό στον Έλληνα Κτηνοτρόφο»



ΑΜΦΙΓΑΛ ΑΕ
ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΚΕΧΡΙΝΙΑ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ | ΤΗΛ: 2642071502 | ΦΑΞ: 2642071510 | EMAIL: info@amfigal.com.gr