



ΣΤΟ ΜΕΝΟΪΚΙΟ

όλα γίνονται φυσικά

Μια καθιερωμένη γαλακτοπαραγωγική μονάδα με ταυτότητα τα βιολογικά προϊόντα



Στην σκιά του Μενοίκιου Όρους, στην πεδιάδα του Δήμου Προσοτσάνης, ο Αγροκτηνοτροφικός Βιομηχανικός Συνεταιρισμός Προσοτσάνης «Μενοίκιο» αναπτύσσει τη δραστηριότητά του εκφράζοντας το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της ευρύτερης περιοχής, για τη δημιουργία ενός πρότυπου αγροκτήματος. Σε αυτή την εύφορη πεδιάδα έχουν εγκατασταθεί η κτηνοτροφική μονάδα, η μονάδα αποθήκευσης των ζωοτροφών και το τυροκομείο του Συνεταιρισμού, ενώ γύρω από τις εγκαταστάσεις εκτείνεται ένα περιφραγμένο λιβάδι όπου τα ζώα βόσκουν ελεύθερα σε ένα προστατευμένο περιβάλλον, ανάλογα με την εποχή και τις καιρικές συνθήκες, χωρίς να διατρέχουν κανένα κίνδυνο. Παράλληλα, οι άνθρωποι του Συνεταιρισμού φροντίζουν ώστε το σιτη-



Βιολογικό Κατσικίσιο και Βιολογικό Πρόβειο Γιαούρτι από τον Συνεταιρισμό Μενοίκιο

ρέσιο, η ποσότητά του και ο χρόνος σίτισης να είναι αυστηρά προκαθορισμένος και σταθερός, δημιουργώντας έτσι τις ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή υψηλής και σταθερής ποιότητας βιολογικού γάλακτος. Αυτή η οργάνωση είναι που επιτρέπει στο Μενοίκιο να αναπτύσει ολοένα και περισσότερο την παραγωγική του δραστηριότητα στον τομέα των

βιολογικών προϊόντων. Στο τυροκομείο του Συνεταιρισμού παράγονται υψηλής ποιότητας και πιστοποιημένα από έγκριτους φορείς βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα, με διαδικασίες τήρησης όλων των αρχών υγιεινής και ασφάλειας με βάση τα πρότυπα HACCP και ISO 22000.

Βασικός στόχος του Συνεταιρισμού είναι η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών προϊόντων, υψηλής διατροφικής αξίας, με το βλέμμα στραμμένο στην εξαγωγική δραστηριότητα και τις διεθνείς αγορές, στις οποίες τα βιολογικά προϊόντα έχουν διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση. Προς αυτό τον σκοπό, το Τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης αποτελείται από νέους επιστήμονες που επιδιώκουν τη διαρκή βελτίωση της ποιότητας, αλλά και την ανάπτυξη νέων οριζώντων στην υγιεινή διατροφή.



Τι είναι το Κεφίρ;

Το Κεφίρ είναι προϊόν ζύμωσης από 100% ελληνικό, βιολογικό, κατσικίσιο γάλα. Η προσθήκη καλλιέργειας Κεφίρ προσδίδει στο προϊόν μοναδική, πλούσια, κρεμώδη γεύση. Συμβάλλει στην ομαλή λειτουργία του εντέρου, ενισχύοντας το πεπτικό σύστημα. Είναι πλούσιο σε ασβέστιο, μαγνήσιο και φώσφορο, βιταμίνες, καθώς και σε πρωτεΐνες υψηλής διατροφικής αξίας.



ΠΡΟΣΟΤΣΙΑΝΗ
ΔΡΑΜΑ 66200
ΕΛΛΑΔΑ
Τ. +30. 25223 00375
E-MAIL: info@menikio.gr
www.menikio.gr