

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **Top 50** 2021 • ISSN: 2654-1378 • Τιμή: 3 ευρώ



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



Δωρεάν με την Agrenda



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!



Business Banking

Αγροτικός Τομέας

Σε δύσκολες εποχές
στηρίζουμε εκείνους
που ξέρουν πως
οι εποχές αλλάζουν.

Χρηματοδότηση
«Σχεδίων Βελτίωσης»

Χρηματοδότηση
για την αγορά
Αγροτικού εξοπλισμού
σε συνεργασία
με κορυφαίες εταιρίες
του χώρου

προτεραιότητα
σε εσένα

eurobank.gr



Eurobank

Έναν δυναμικό και συνεχώς εξελισσόμενο κλάδο, που όμως δεν εγκαταλείπει ποτέ την πίστη του στην εγχώρια παράδοση, αποτελούν οι τυροκομικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα, έδειξε η φετινή αναζήτηση της συντακτικής ομάδας του Top 50 by Αγρόκτημα



Το νέο μπλε τυρί «KYANO» του Τυροκομείου Αρβανίτη



Αλλάζει την τυροκομία η εξέλιξη της τεχνολογίας

Εγχώρια τυροκομία

08 Γεύση βουνού Παραδοσιακά τυριά με το γάλα που γεννιέται στο βουνό και κοινό brand name σχεδιάζουν να παρασκευάσουν την άνοιξη οι Μετακινούμενοι της Ηπείρου.

14 Όρεξη για απαστεριώτα Ασφαλές ξεκίνημα για την παρασκευή τυριών από απαστεριωτό γάλα δείχνουν να προσφέρουν τα νησιά του Ν. Αιγαίου και η Κρήτη, σύμφωνα με στοιχεία του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

19 Το ελληνικό μπλε Με πολυετή μελέτη των πιο σημαντικών μπλε τυριών και τη συνδρομή εξειδικευμένων Γάλλων τυροκόμων, το Τυροκομείο Αρβανίτη ανέπτυξε τη συνταγή του κατοικίσιου ελληνικού μπλε τυριού KYANO.

43 ΠΓΕ Κασκαβάλι Πίνδου Μετρά αντίστροφα ο χρόνος για την πιστοποίηση ως ΠΓΕ «Κασκαβάλι Πίνδου» του κίτρινου αιγοπρόβειου παραδοσιακού τυριού της Ηπείρου.

Ματιές στον κόσμο

37 Το τυρί του εγκλεισμού Confine βαπτίστηκε ένας νέος τύπος τυριού ανάμεσα σε Camembert και Munster, που προέκυψε τυχαία στη Γαλλία ως αποτέλεσμα της καραντίνας.

40 World Cheese Awards Για τον Νοέμβριο του 2021 μετατέθηκε ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός Τυριών.

42 Αρσενικό Νάξου ΠΟΠ Στο Μητρώο ΠΟΠ από τις αρχές του 2020 το Αρσενικό Νάξου, το τυρί που παρασκευάζεται παραδοσιακά από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα.

40 Φέτα για να σωθούν Ένα τυρί τύπου φέτας, σε μια προσπάθεια να βοηθηθούν οι πληγέντες από τον κορωνοϊό κτηνοτρόφοι της περιοχής της, διέθεσε το καλοκαίρι στην αγορά μια γαλακτοκομική επιχείρηση στο Yorkshire.



Γραβιέρα με μαύρη τρούφα και Ξινόμαυρο, αλλιώς γευστική πανδαισία



Ο Θεόφιλος Καραγιάννης εφ' όλης της ύλης



Η δημοφιλής instagramer Marissa Mullen

Πολιτισμός

ΑΥΛΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

45 Το Μελίχλωρο Λήμνου Στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς εγγράφηκε το 2020 η τέχνη παρασκευής του τυριού Μελίχλωρο ή Μελίπαστο, που παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα στη Λήμνο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

46 Για τυρολάτρες Στο κέντρο της Θεσσαλονίκης ο πρώτος θεματικός χώρος εστίασης στην Ελλάδα, που τοποθετεί στο επίκεντρό του το ελληνικό τυρί σε όλες τις εκφάνσεις του.

ΤΕΧΝΗ

138 Το τυρί που μάγεψε τον Dali «Άλμα του γάλακτος προς την αθανασία» είναι το τυρί σύμφωνα με τον συγγραφέα Clifton Fadiman, με το ταπεινό Camembert να γίνεται Μούσα του Salvador Dali και κεφάλαιο της ιστορίας της Τέχνης.

Πρόσωπα

25 Γιώργος Μηλιώνης «Δύσκολα νέα παιδιά ακολουθούν το εξαιρετικά δύσκολο επάγγελμα του αιγοπροβατοτρόφου και δεν ξέρουμε εάν μέσα σε 10-15 χρόνια γίνουμε είδος υπό εξαφάνιση» σημειώνει ο πρόεδρος του Γάλα Ελάς.

28 Θεόφιλος Καραγιάννης «Παντρέψαμε την παράδοση με την τεχνολογία αλλά υπάρχει κι η προσωπική σφραγίδα. Δεν μπορεί κανείς να βγάλει το δικό μου το προϊόν και το δικό μου το άρωμα. Το σχήμα μπορεί να το βγάλει, αλλά ως εκεί» τονίζει ο επικεφαλής του Τυροκομείου Καραγιάννη.

39 Marissa Mullen «Αυτό το πλατό τυριών θα αλλάξει τη ζωή σου» επαγγέλεται η δημοφιλής instagramer Marissa Mullen, που πρόσφατα κυκλοφόρησε το ομώνυμο βιβλίο της μεταφέροντας την κατανάλωση τυριού σε ένα εντελώς νέο επίπεδο όπου γίνεται ένδειξη πολιτισμικού πλούτου.

Το ταξίδι συνεχίζεται!

Φωτ.: Κώστας Μιχαήλ
© 2019, Μουσείο Μινωική / Φωτογραφικό Αρχείο

Οι Σαρακαταναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκότοια 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



[roussasdairy](https://www.facebook.com/roussasdairy)



Με πίστη στην παράδοση και ζήλο για την καινοτομία

Ως πεδίο συνάντησης πολλών πολιτισμών, η Ελλάδα έχει να καταθέσει τη δική της μακρά παράδοση στην παρασκευή τυριών

Είτε με την εκδοχή του Άραβα εμπόρου που διέσχισε την έρημο του Ιράν μεταφέροντας γάλα στο ασκί, είτε με την εκδοχή του Κύκλωπα Πολύφημου που διηγείται ο Όμηρος, η διαδικασία της τυροκόμησης είναι μια πολύ παλιά τέχνη που συνδέεται στενά με τη διατροφή του ανθρώπου και της οποίας την ιστορία οι συντελεστές του κλάδου καλό είναι να γνωρίζουν.

Σημειώτεον ότι ο Ελλαδικός χώρος, ως πεδίο συνάντησης πολλών πολιτισμών, έχει να καταθέσει τη δική του μακρά παράδοση γύρω από την παρασκευή τυριών, η οποία δεν περιορίζεται προφανώς μόνο στη Φέτα. Άλλωστε, η Φέτα, από τη φύση της ως προϊόν ταχείας ωρίμανσης (από δύο μήνες και πάνω) και μικρής, σχετικά με άλλα τυριά, διάρκειας ζωής, δεν επιδέχεται τεράστιας υπεραξίας. Υπάρχουν πολλά άλλα είδη τυριών, με σαφέστατη αναφορά στον Ελλαδικό χώρο, κύρια δε στη νησιωτική Ελλάδα, τα οποία και στοιχεία μοναδικότητας διαθέτουν και διαδικασία παλαίωσης προϋποθέτουν και μεγάλη υπεραξία μπορούν να επιφορτιστούν.

Η ιστορία λέει επίσης ότι η τυροκομία γνώρισε ανάπτυξη κατά τους Ρωμαϊκούς χρόνους. Τα περισσότερα από τα τυριά που ξέρουμε πρωτοεμφανίστηκαν το Μεσαίωνα και η διάδοσή τους στην Ευρώπη, επομένως και στην Ελλάδα, διευκολύνθηκε από τους Ρωμαίους, όπως αργότερα από την επικυριαρχία των Ενετών και των άλλων δυνάμεων. Στη σχετική βιβλιογραφία αναφέρεται επίσης ότι αφετηρία για ευρεία παραγωγή πολλών τυριών, αποτέλεσε η μαζική παραγωγή τυτιάς γύρω στο 1860, για να ακολουθήσει στη συνέχεια και η βιομηχανική διάρθρωση του κλάδου. Τα τελευταία χρόνια την παράδοση ακολουθεί ή και ανταγωνίζεται κάποιες φορές η καινοτομία. Αυτή η διαπάλη έχει το ενδιαφέρον της, χρειάζεται ωστόσο και προσοχή. Η Ελλάδα, για παράδειγμα, περνώντας κάπως επιπόλαια στη

βιομηχανική εποχή, έχει αφήσει ανεκμετάλλετους πολλούς από τους θησαυρούς που έκρυβε η οικοτεχνική της παράδοση και κουλτούρα στον κλάδο της τυροκομίας. Άλλωστε η μοναδικότητα κάποιων περιοχών (ορεινών και νησιωτικών), η πλούσια βιοποικιλότητα και το βάθος της τεχνογνωσίας που κατέχουν οι τοπικές κοινωνίες, είναι στοιχεία που δεν θα πρέπει να υποτιμώνται χάριν της νεοτερικότητας που υπαγορεύει η μεταβιομηχανική εποχή. Ενδεχομένως, μάλιστα, η ανάδειξη της ξεχασμένης συχνά παράδοσης να κρύβει μεγαλύτερο ενδιαφέρον από την όποια αναζήτηση στα πεδία της καινοτομίας. Σε κάθε περίπτωση αυτό που απαιτείται είναι ένας κατά το

δυνατόν σαφέστερος προσανατολισμός ανάλογα με τη φύση και το χαρακτήρα της παραγωγικής μονάδας. Σε ορισμένες δε περιπτώσεις καθίσταται εφικτός ή και αναγκαίος ο συνδυασμός πίστης στην παράδοση με ζήλο για την καινοτομία. Στις σελίδες που ακολουθούν είναι η ξεκάθαρη η προσπάθεια πολλών επιχειρήσεων να υπερβούν την παράδοση παρασκευάζοντας τυριά που δημιουργούν ακόμα και νέες κατηγορίες. Χαρακτηριστικά παραδείγματα, το Κανιάκι της Φάρμας Μόσχου, η

Φέτα ΠΟΠ με Κατίκι ΠΟΠ της Ήπειρος ΑΕΒΕ ή το ΚΥΑΝΟ του Τυροκομείου Αρβανίτη. Σε αξιοσημείωτη τάση εξελίσσεται και η είσοδος πολλών επιχειρήσεων στην παραγωγή τυριών βιολογικής κατεύθυνσης. Άλλωστε η ζήτηση έχει τον τελευταίο λόγο.



Στην τυροκομία η οικοτεχνική παράδοση της Ελλάδας κρύβει θησαυρούς.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης
Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24,
Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-Mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Νικολέτα Γκίκα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετρουπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

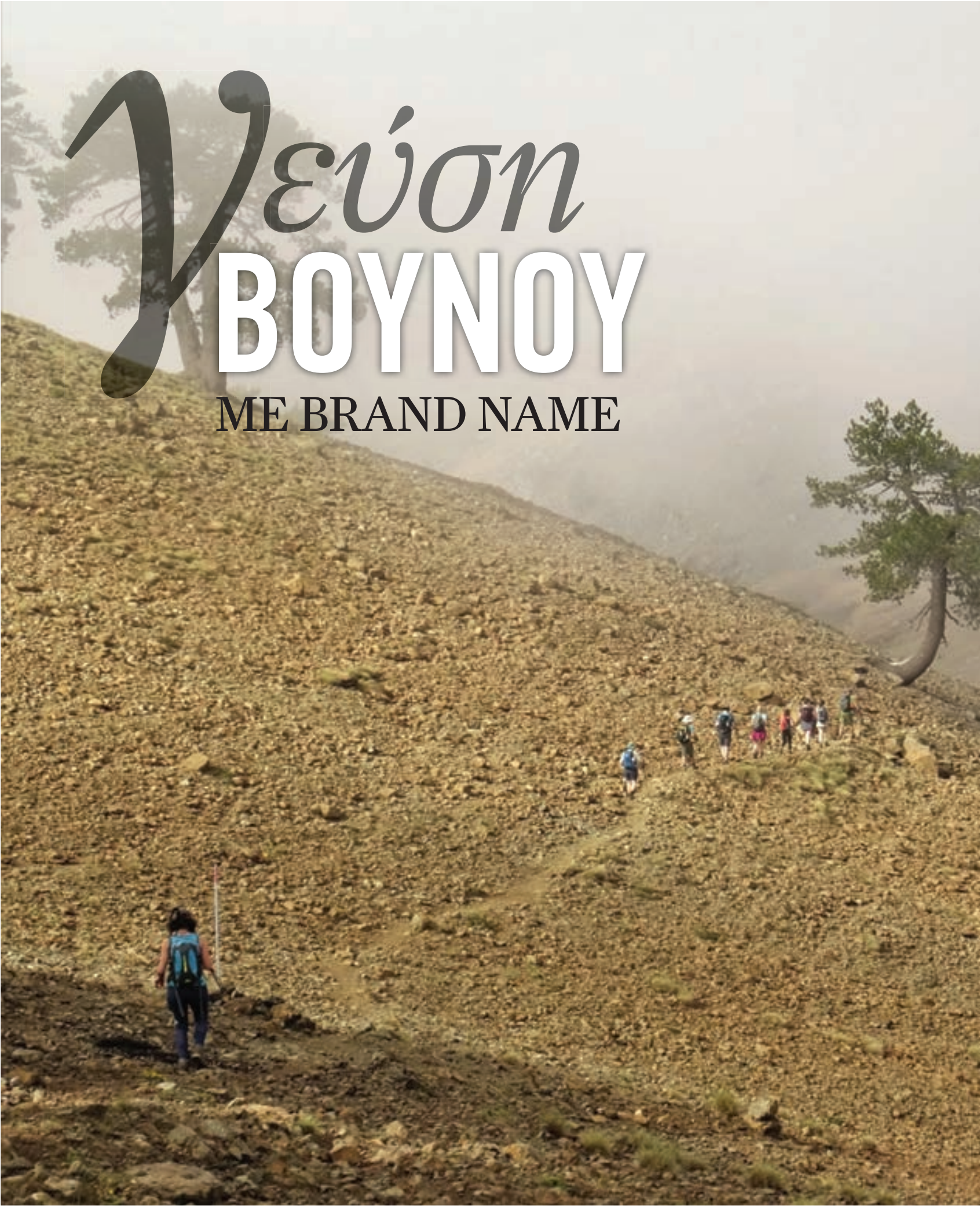
Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΞΙΑ

NONSTOP



**Τυριά με το γάλα που γεννιέται στο βουνό
και κοινό brand name ετοιμάζουν για την άνοιξη
οι Μετακινούμενοι της Ηλείου**

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ





Υπεραξία στο δικό τους γάλα φιλοδοξούν να προσδώσουν οι Μετακινούμενοι της Ηπείρου.

Παραδοσιακά γαλακτοτυροκομικά προϊόντα της Ηπείρου, φτιαγμένα με την ποιοτικά ανώτερη πρώτη ύλη των νομαδικών κοπαδιών, με κοινό brand name, ώστε να μπορούν να διεκδικήσουν και την προστιθέμενη αξία που τους αναλογεί, σχεδιάζουν να βγάλουν στην αγορά μέλη της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου. Θα πρόκειται για την κλασική φέτα της Ηπείρου, γραβιέρα και άλλα κίτρινα τυριά αλλά και γιαούρτια και γαλοτύρια, που θα παρασκευάζονται με σύγχρονες μεθόδους τυροκόμησης και συνταγές που αναπτύχθηκαν επί αιώνες στα βουνά της Πίνδου από νομάδες κτηνοτρόφους και οι οποίες «μεταφέρθηκαν» στις μέρες μας, μέσα από τη λαϊκή παράδοση και τη φυσική διαδοχή των οικογενειακών τσελιγκάτων.

Για το σκοπό αυτό γίνονται ήδη σχετικά σεμινάρια που ξεκινούν από την τυροκόμηση με σύγχρονες μεθόδους και την εισαγωγή στις αρχές της τυποποίησης και του marketing, ενώ έχει δρομολογηθεί η αγορά ενός κινητού τυροκομείου, που θα λειτουργήσει ως εκπαιδευτικό μέσο για τα πάνω από 300 μέλη της Ένωσης και ως παραγωγική μονάδα για όσους επιδιώξουν να παράξουν δικό τους προϊόν.

«Η εγκατάσταση του κινητού τυροκομείου θα γίνει στην περιοχή της Μπαλτούμας, μεταξύ των Ιωαννίνων και του Μετσόβου, σε έναν χώρο που μας παραχωρήθηκε σε υψόμετρο 400 μέτρων και με πρόσβαση από την Εθνική Οδό», αναφέρει στο Top50 by Αγρόκτημα ο πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου, Γιάννης Δεκόλης. Αποκάλυψε, ακόμη, πως ο ίδιος, μαζί με άλλους 3-4 μετακινούμενους κτηνοτρόφους και ένα ζωικό κεφάλαιο περίπου 3.000 αιγοπροβάτων, θα προχωρήσουν την άνοιξη, όταν τα κοπάδια θα ανέβουν στο βουνό, στην παραγωγή κάποιου προϊόντος με κοινή μέθοδο τυποποίησης, όσο και κοινό brand name, αξιοποιώντας τις δυ-

νατότητες του κινητού τυροκομείου. «Η ομάδα μας έχει συνολικά περίπου 3.000 αιγοπρόβατα που βόσκουν στο Μιτσικέλι και στο Περιστέρι. Θα φέρνουμε το γάλα στην Μπαλτούμα και εκτός απροόπτου μέσα στο πρώτο εξάμηνο του 2021 θα έχουμε τα δικά μας προϊόντα κι ευελπιστούμε να τα επιβραβεύσει ο καταναλωτής και στο θέμα της τιμής» εξήγησε ο κ. Δεκόλης. Σημείωσε δε, ότι σήμερα το γάλα των νομαδικών κοπαδιών, παρότι υπερέχει ποιοτικά, αφού τα αιγοπρόβατα βόσκουν σε ένα φυσικό περιβάλλον με μοναδικά γηγενή βότανα και χόρτα, στο μεγαλύτερο ποσοστό του «χάνεται» μέσα στις δεξαμενές των τυροκομείων μαζί με το γάλα των σταβλισμένων ζώων και πληρώνεται σαν συμβατικό.

ΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 80.000 ΖΩΩΝ

Περισσότεροι από 300 κτηνοτρόφοι

Αυτή τη στιγμή η Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου αριθμεί πάνω από 300 κτηνοτρόφους – μέλη, οι οποίοι διατηρούν ένα ζωικό κεφάλαιο περίπου 80.000 ζώων, μεταξύ των οποίων, πρόβατα, γίδια και αγελάδες ελευθέρως βοσκής, τα οποία με την παρουσία τους στα ελληνικά βουνά φροντίζουν τη χλωρίδα και την πανίδα τους, ως φυσικοί κηπουροί και λιπαντές της. «Χρειαζόμαστε όμως στήριξη και σε



LA FARM

DAIRY INDUSTRY

Pindos Grasslands, enjoy the exceptional tradition of the land of Thessaly!



GREEK
FAMILY FARM
ORGANIC CHEESE PRODUCTS



ΜΑΓΚΑΝΙΤΣΑ ΠΛΑΤΑΝΟΥ 37100, ΜΑΓΝΗΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ
Τ. +30 2422025902 | E-MAIL: Info@familyfarm.gr

www.familyfarm.gr

υποδομές, μέσω της δημιουργίας στεγάστρων και να φέρουν και ρεύμα για να μπορούμε να βάλουμε μια παγολεκάνη, αλλά και να κάνουμε τις μονάδες μας επισκέψιμες», είπε ο κ. Δεκόλης, θυμίζοντας πόσο δύσκολο είναι το επάγγελμα του μετακινούμενου και το ό,τι η τάση είναι μειούμενη ως προς τον αριθμό τους. Σύμφωνα με τον κ. Δεκόλη, η βασική σκέψη είναι ότι όταν στηθεί όλο το project και το δουν να λειτουργεί στην πράξη, θα ενδιαφερθούν και άλλοι κτηνοτρόφοι να συμμετάσχουν.

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ MeDinno

Μεσογειακή συνεργασία

Το φιλόδοξο εγχείρημα της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων της Ηπείρου, ωστόσο, δεν θα ήταν δυνατό, αν δεν υπήρχε το διασυνοριακό πρόγραμμα «MeDinno», που υλοποιείται μεταξύ Ελλάδας – Ιταλίας, στο πλαίσιο του Interreg της περιόδου 2014 – 2020. Όπως επισημάνθηκε σε εκδήλωση γευσιγνωσίας στη Θεσσαλονίκη, με παραδοσιακά τυριά και κρέατα της Ηπείρου, το MeDinno έχει υπό την ομπρέλα του μια σειρά από δράσεις που αποσκοπούν στην ενίσχυση των πολύ μικρών και μικρών επιχειρήσεων



αγροδιατροφής κι εκτροφής μηρυκαστικών, μέσω της ανάπτυξης καινοτόμων διαδικασιών και προϊόντων, βασισμένων στην τοπική γαλακτοπαραγωγική, όσο και στην κρεοπαραγωγική παράδοση των δύο περιοχών του προγράμματος.

Το έργο στοχεύει στην ενεργό συμμετοχή των εμπλεκόμενων μερών. Έτσι, παραγωγοί, μεταποιητές, αγοραστές, εξαγωγείς, οργανισμοί πιστοποίησης, έρευνας και ανάπτυξης, συμμετέχουν σε εργαστήρια, ομάδες εστίασης και εκπαιδευτικά σεμινάρια, ενώ έχει αναπτυχθεί κι ένας μηχανισμός ανταλλαγής τεχνογνωσίας από τους συμμετέχοντες από την ιταλική πλευρά.

Η υλοποίηση του MeDinno ξεκίνησε το 2018 και ολοκληρώνεται τον Οκτώβριο του 2020, με προϋπολογισμό 841.000 ευρώ και συμμετέχουν η Περιφέρεια Ηπείρου σε συνεργασία με την Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου, η Ένωση Επαρχιών Απουλίας, η Συνομοσπονδία Ιταλών Αγροτών του Μπάρι και το Εμπορικό Επιμελητήριο της Φότζια, ενώ το Ελληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης είναι παρατηρητής. Όπως ανέφερε σχετικά η Σταυρούλα Μπραίμη Αντιπεριφερειάρχης Ηπείρου για την Ανάπτυξη, το Περιβάλλον και το Εμπόριο. Πρόσθεσε δε ότι στο πλαίσιο του έργου, οι κτηνοτρόφοι της Απουλίας θα παράξουν το «Strakino di Capra», ένα παραδοσιακό μαλακό τυρί από κατοικίσιο γάλα, ενώ και οι Ηπειρώτες τυροκόμοι, σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, θα σχεδιάσουν και θα παράξουν ένα μαλακό κίτρινο τυρί από πρόβειο γάλα.



Από δεξιά Γιάννης Δεκόλης, πρόεδρος των Μετακινούμενων της Ηπείρου, Βίκυ Ηγουμενίδου, γεωπόνος Περιφέρειας Ηπείρου, και ο πρώην βουλευτής Κ. Κιλτίδης



Το Αιγαίο οδηγεί

Ασφαλές ξεκίνημα για την παρασκευή τυριών από απαστερίωτο γάλα δείχνουν να προσφέρουν τα νησιά του Νότιου Αιγαίου και η Κρήτη, σύμφωνα με στοιχεία του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

Χώρο για την αξιοποίηση του θεσμικού πλαισίου που παρέχει τη δυνατότητα παρασκευής και διάθεσης και στη χώρα μας τυριών από απαστερίωτο αιγοπρόβειο γάλα, δείχνουν να αναζητούν τον τελευταίο καιρό ανήσυχοι παραγωγοί και επιχειρηματίες του κλάδου με τη βοήθεια ειδικών επιστημόνων. Από τα τέλη του 2014 η εθνική νομοθεσία επιτρέπει την παρασκευή αυτών των τυριών, με κύριο προαπαιτούμενο να έχουν περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον δύο μηνών. Την ίδια στιγμή, οι μνημένοι καταναλωτές στη συγκεκριμένη κατηγορία τυριών κάνουν λόγο για κορυφαία γευστική απόλαυση που ξεπνάει τον ουρανίσκο, φέρνοντας κάθε φορά στην επιφάνεια τον πλούτο και την ποικιλία της χλωρίδας του κάθε τόπου παραγωγής τους. Άλλωστε αποτελεί κοινή πεποίθηση ότι τα καλύτερα τυριά στον κόσμο, επομένως αυτά που επιδέχονται την υψηλότερη υπεραξία, είναι τα απα-

στερίωτα, δηλαδή αυτά που παρασκευάζονται από γάλα το οποίο δεν έχει περάσει από θερμική επεξεργασία και ειδικότερα από διαδικασία παστερίωσης.

Προοπτική Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Κασέρι

Όπως δηλώνει στην Agrenda και το Top 50 by Αγρόκτημα ο λέκτορας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Αθήνας, Αναστάσιος Ακτύπης, στην Ε.Ε. τα απαστερίωτα τυριά υπολογίζονται σε 700.000 τόνους, με τη Γαλλία, την Ιταλία και την Ελβετία να κατέχουν τη μερίδα του λέοντος. Μόνο η Γαλλία παράγει περί τους 191.000 τόνους ετησίως, που αντιστοιχεί στο 20% της συνολικής της παραγωγής τυριών. Τα τυριά από νωπό γάλα με την καλύτερη προοπτική όσον αφορά την ασφάλεια αλλά και την ανάδειξη πλούσιου αρωματικού προφίλου και γεύσης, το-



τα απαστερίωτα

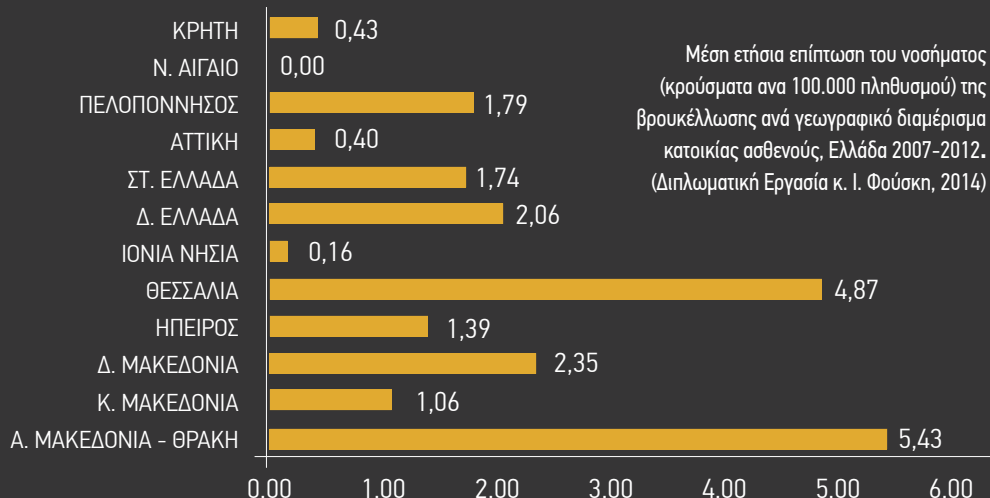
νίζει ο καθηγητής, αποτελούν κυρίως τα σκληρά τυριά μακράς ωρίμανσης, όπως Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα (ΠΟΠ) και ημίσκληρα (Κασέρι) και δευτερευόντως τυριά άλμης όπως η Φέτα.

Θα πρέπει να αναφερθεί πάντως ότι έξι χρόνια μετά την ενσωμάτωση στην εθνική νομοθεσία (Δεκέμβριος 2014) του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την ασφάλεια των τροφίμων, στο πεδίο της παραγωγής δεν έχουν γίνει πολλά πράγματα. Αυτό που κρατάει πίσω τις επιχειρηματικές πρωτοβουλίες στο συγκεκριμένο τομέα, έχει να κάνει με την αβεβαιότητα που υπάρχει γύρω από τα θέματα των ζωνοδόων σε πολλές περιοχές της χώρας. Συχνά γίνεται λόγος για την αδυναμία της Πολιτείας, δηλαδή των αρμόδιων κτηνιατρικών αρχών, να κινηθούν συστηματικά για την καταπολέμησή τους, όπως έχει γίνει εδώ και χρόνια σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες.

Οι έχοντες γνώση του θέματος δηλώνουν

εμφαντικά ότι η υποστήριξη της διαδικασίας παραγωγής τυριών από απαστερίωτο γάλα σημαίνει σιγουριά ότι το γάλα που φθάνει στο τυροκομείο είναι απαλλαγμένο στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό από κάθε είδους μικροβιακό φορτίο και σε κάθε περίπτωση δεν προέρχεται από

ζώα που νοσούν. Οι χώρες που διαπρέπουν στην παραγωγή τέτοιων τυριών, όπως η Γαλλία, η Ελβετία και η Ιταλία, έχουν φροντίσει να εκμυθώσουν την παρουσία των επικίνδυνων ζωνοδόων και να ελέγχουν πολύ αυστηρά και σε μόνιμη βάση την υγεία του ζωικού κεφαλαί-



ου που συνδέεται μ' αυτήν τη διαδικασία. Αναφέρεται, για παράδειγμα, ότι ενώ το ελάχιστο όριο μικροβιακού φορτίου στο γάλα ορίζεται στα 1,5 εκατ./μικρογραμμάριο, στη Γαλλία το μικροβιακό φορτίο έχει περιορισθεί στα 5.000/μικρογραμμάριο. Στην Ελλάδα πάντως, οι ειδικοί προτείνουν ως λύση για την επιτυχή υποστήριξη της εν λόγω παραγωγικής διαδικασίας, δηλαδή την παρασκευή προϊόντων αυτής της μορφής χωρίς κίνδυνο για την ασφάλεια του καταναλωτή, το ξεκίνημα να γίνει από περιοχές της χώρας όπου, βάσει των στατιστικών στοιχείων, καταγράφεται ελάχιστη ή και μηδενική σχέση με επικίνδυνες για τον άνθρωπο ζωνοδόσους (π.χ. βρουκέλλωση). Μεταξύ των περιοχών αυτών είναι τα νησιά του Νοτίου Αιγαίου και η Κρήτη.

Ωρίμανση

Ασφαλής ο μεγάλος χρόνος

Το ειδικό ένθετο Top 50 by Αγρόκτημα της Agrenda παρουσιάζει σήμερα έναν πίνακα (σελ. 15) από τον οποίο προκύπτει ο δείκτης επιβάρυνσης ανά Περιφέρεια, όπου φαίνεται καθαρά ότι στα νησιά του Νοτίου Αιγαίου δεν υπάρχουν καθόλου κρούσματα, ενώ στην Κρήτη η επιβάρυνση είναι πο-

λύ μικρή. Τονίζεται επίσης ότι για λόγους μεγαλύτερης ασφάλειας, ως προς το τελικό προϊόν, η παραγωγή τυριών από μη παστερωμένο γάλα θα μπορούσε να επικεντρωθεί αρχικά σε τυριά, τα οποία προϋποθέτουν μεγάλο χρόνο ωρίμανσης, ώστε να υπάρχει η απαραίτητη δικλείδα ασφαλείας ενάντια στα βακτήρια και εν προκειμένω της βρουκέλλωσης, που θεωρείται και η πιο επικίνδυνη για την ανθρώπινη υγεία νόσος (μελιταίος πυρετός). Μια τέτοια επιλογή θα μπορούσε να προσδώσει ιδιαίτερο χαρακτήρα στην ταυτότητα αυτών των τυριών, να διευκολύνει την γνωριμία τους με την κατανάλωση και να ανοίξει το δρόμο για περαιτέρω ενίσχυση των παραγωγικών προσπαθειών όταν οι συνθήκες (ελέγχου των ζωνοδόσων) το επιτρέψουν.

Να αναφερθεί εδώ ότι ο Κανονισμός 853/2004 έδινε από το 2004 τη δυνατότητα στα κράτη-μέλη να παράγουν γαλακτοκομικά προϊόντα από νωπό γάλα αιγοπροβάτων, αρκεί να τα παράγουν με ασφάλεια. Ο Κανονισμός αυτός ήταν προαιρετικός και επαφίετο στην κάθε χώρα να τον ακολουθήσει ή όχι. Η Ελλάδα δεν το επέτρεπε. Σε αντίθεση, για παράδειγμα, με τη Γαλλία που αμέσως χρησιμοποίησε αυτό τον Κανονισμό, μια που από την εθνική της νομοθεσία επιτρεπόταν πολλά χρόνια πριν.



Νομοθεσία

Αυστηρές προϋποθέσεις

Όπως δηλώνει στο ειδικό ένθετο Top 50 by Αγρόκτημα της Agrenda ο πρόεδρος του ΣΕΒΓΑΠ, Χρήστος Αποστολόπουλος, τον Δεκέμβριο του 2014, η ελληνική νομοθεσία άλλαξε δίνοντας το πράσινο φως για τα απαστερίωτα τυριά από αιγοπρόβειο γάλα, υπό προϋποθέσεις. Ποιες είναι αυτές; Να πληρούνται βασικοί κανόνες υγιεινής, να γίνονται οι απαραίτητοι έλεγχοι (όπως ο ορολογικός έλεγχος, δηλαδή οι αιματολογικές εξετάσεις των ζώων, οι οποίες πραγματοποιούνται από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και πιστοποιούν την ασφάλεια των ζώων) και, επιπλέον, τα τυριά να ωριμάζουν για τουλάχιστον δύο μήνες. Η υποχρεωτική αυτή ωρίμανση είναι μια δικλείδα ασφαλείας ενάντια στο επικίνδυνο βακτήριο της βρουκέλλας, το οποίο προκαλεί το λοιμώδες νόσημα βρουκέλλωση (μελιταίο πυρετό). Κατά τη φάση της ωρίμανσης η εγγενής μικροχλωρίδα του τυριού ανταγωνίζεται το παθογόνο μικρόβιο και έτσι, ακόμα κι αν αυτό υπήρχε στο νωπό γάλα, δεν αναπτύσσεται στο τελικό προϊόν, δηλαδή στο τυρί.

Ιδιοπαραγωγή

Διαφορετικοί κανόνες υγιεινής

Όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής που ορίζει ο νόμος, είναι διαφορετικοί για τους ιδιοπαραγωγούς, δηλαδή για τους μικρούς κτηνοτρόφους που παράγουν κάποιες ποσότητες τυριού αποκλειστικά από δικό τους γάλα και τις διαθέτουν στην τοπική αγορά, και διαφορετικοί και σίγουρα αυστηρότεροι για τα τυροκομεία, που μπορούν να διαχειριστούν απεριόριστης ποσότητας γάλα, και όχι μόνο από δικά τους κοπάδια, και επίσης μπορούν να πωλούν τα προϊόντα τους σε όλη την Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο.

ΠΟΠ ΜΕ ΑΠΑΣΤΕΡΙΩΤΟ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) αποδόθηκε στις αρχές του 2020 στο Αρσενικό Νάξου, και μάλιστα από απαστερίωτο γάλα. Η διαδικασία παραγωγής του γίνεται από έμπειρους τυροκόμους που ξέρουν το χρόνο τυροκόμησης, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις κλιματολογικές συνθήκες και τη σύσταση της χλωρίδας.

NEO

Κατοπικάκι Kids

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



από
ολόφρεσκο
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ
ΓΑΛΑ



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ



κατοικίσιο ΤΣΑΝΤΙΛΑΚΙ



Η δική μας γεύση!

www.cheese.gr



Είναι κατοικίσιο το ελληνικό μπλε τυρί

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τα πλεονεκτήματα της ελληνικής κτηνοτροφίας βρήκαν έναν νέο φορέα μετάγγισης στην αγορά και το ευρύ κοινό, μέσα από το πρώτο ελληνικό μπλε τυρί.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η αντιγραφή μιας συνταγής Roquefort, Stilton ή Gorgonzola και η προσαρμογή της στις οργανοληπτικές ιδιαιτερότητες του ελληνικού γάλακτος, θα ήταν από μόνη της μια πρωτοτυπία για τα δεδομένα της εγχώριας αγοράς. Η φιλοδοξία όμως του έμπειρου τυροκόμου από τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης, Μιχάλη Αρβανίτη, ξε-

περνάει κατά πολύ το πλαίσιο αυτό, αφού κινείται, σύμφωνα με τον ίδιο, εντός του ορίου ενός προσωπικού δημιουργικού οράματος για την ελληνική κτηνοτροφία και τυροκομία. Ήδη η συντεχνία τυριού (Guilde des Fromagers) που εδρεύει στη Γαλλία, αναμένει με ανυπομονησία το πρώτο ελληνικό μπλε τυρί, το ΚΥΑΝΟ του Τυροκομείου Αρβανίτη, που θα κυκλοφορήσει ευρέως στην αγορά πριν το τέλος του έτους.



Ο επικεφαλής του Τυροκομείου, Μιχάλης Αρβανίτης



Στο υπόγειο του Τυροκομείου ξεκίνησε η ανάπτυξη της συνταγής του ΚΥΑΝΟ.



Εκληρότερη υφή από άλλα μπλε τυριά έχει το ΚΥΑΝΟ και κόβεται πιο εύκολα.

Το Κυανό λοιπόν, δεν είναι σαν το «πρόβειο» Roquefort ή την «αγελαδινή» Gorgonzola. Έχει σκληρότερη υφή από άλλα μπλε τυριά και μπορεί να κοπεί εύκολα μερίδα. Έχει απαλή και ώριμη γεύση, με τη διακριτική παρουσία της μούχλας, η οποία δεν υπερκαλύπτει τα χαρακτηριστικά του γάλακτος. Το δε γάλα, είναι 100% γίδινο, αφού εδώ εντοπίζει ο εμπνευστής του, ένα ξεκάθαρο συγκριτικό πλεονέκτημα της ελληνικής κτηνοτροφίας. «Επιλέξαμε γίδινο, γιατί, αν και έχουμε πολύ καλό και ποιοτικό κατσικίσιο γάλα, δεν έχουμε κατοχυρώσει ως χώρα ούτε ένα ΠΟΠ τυρί με αυτήν την πρώτη ύλη» εξηγεί στο Top50 by Αγρόκτημα ο Μιχάλης Αρβανίτης, που πάντα είχε στο πίσω μέρος του μυαλού του να φτιάξει ένα ελληνικό τυρί – σήμα κατατεθέν της αιγοτροφίας. Άλλωστε το μικροκλίμα της Ελλάδας και κυρίως της Βόρειας Ελλάδας, είναι ιδανικό για την εκτροφή κατσικιών. Έχει τη φύση που μπορεί να τα θρέψει στην ελεύθερη τους βοσκή, ιδίως την άνοιξη που δίνουν και το περισσότερο τους γάλα. «Η ελεύθερη βοσκή είναι το πλεονέκτημα της ελληνικής φύσης. Από εκεί βγαίνει η ελληνική γεύση, ο ελληνικός χαρακτήρας του γάλακτος και του τυριού» τονίζει ο ίδιος.

Όλα ξεκίνησαν από την αποθήκη του Τυροκομείου

Η ανάπτυξη της συνταγής ξεκίνησε από την αποθήκη του Τυροκομείου, όπου ο συνομιλητής μας επιδίδεται σε πειραματισμούς. Χρειάστηκαν τριάντισι χρόνια και η συνδρομή Γάλλων τυροκόμων για τη διαμόρφωσή της καθώς και η μελέτη των πιο αξιοσημείωτων μπλε τυριών διεθνώς. Φυσικά πίσω από το ΚΥΑΝΟ κρύβεται και η πολυετής εμπειρία της οικογένειας Αρβανίτη στην τέχνη της τυροκόμησης. «Είναι ένα δουλεμένο

τυρί, για να το φέρουμε εδώ που είναι, έχει πέσει πολλή δουλειά, πολλά ταξίδια και μελέτη» συμπληρώνει ο τυροκόμος. Έμφαση δίνεται και στην ωρίμανση, η οποία γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένους θαλάμους στο υπόγειο του Τυροκομείου, όπου παραμένουν τα τυριά για τουλάχιστον τρεις μήνες πριν ολοκληρώσουν την ανάπτυξη των μυκήτων του μπλε τυριού.

Σκοπός του Μιχάλη Αρβανίτη, είναι να καθιερώσει το πρώτο ελληνικό μπλε τυρί στη γαστρονομική κουλτούρα της χώρας και σε αυτό το πλαίσιο θέλει να προσκαλέσει την εγχώρια κοινότητα μαγείρων και σεφ ώστε να το εντάξουν σε ελληνικά πιάτα. Υπό αυτό το πρίσμα, η κυκλοφορία του ΚΥΑΝΟ δεν σηματοδοτεί το τέλος των προσπαθειών του Τυροκομείου, το οποίο ονειρεύεται κάποια στιγμή να δει το δημιούργημά του στον κατάλογο των ΠΟΠ ελληνικών τυριών. Άλλωστε, όπως μας εξήγησε ο δημιουργός του, η συνταγή θα διατεθεί και σε άλλους τυροκόμους και κτηνοτρόφους, ώστε να βγάλουν και αυτοί στην αγορά το προϊόν. «Θέλουμε να δώσουμε κατεύθυνση στην ελληνική κτηνοτροφία. Να της χαρίσουμε ένα τυρί υπεραξίας και ελπίζω πως με το ΚΥΑΝΟ γίνεται το πρώτο βήμα προς τα εκεί» θα πει, συμπληρώνοντας: «Όπως συνέβη με το κρασί, όταν για χρόνια η ρετσίνα διαμόρφωσε ένα αδιέξοδο για τους Έλληνες οινοποιούς. Όταν δουλεύτηκαν με σύγχρονους όρους της αγοράς οι ελληνικές ποικιλίες, είδαμε εξέλιξη στον κλάδο. Το ίδιο να γίνει λοιπόν και με το τυρί». Άλλωστε, οι Έλληνες τυροκόμοι γνωρίζουν την τέχνη τους κατά τον Μ. Αρβανίτη. «Τόσα βραβεία σε διαγωνισμούς δεν είναι τυχαία. Το επίπεδο είναι υψηλό και η κατανάλωση στη χώρα μπορεί να υποστηρίξει τέτοιες προσπάθειες, ώστε να βρούμε την πολυπόθητη υπεραξία που θα κινήσει στο μέλλον με μεγαλύτερη άνεση τον κλάδο» καταλήγει.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα
Χρηματοδότησης
Σχεδίων Βελτίωσης

Στην Τράπεζα Πειραιώς συμβάλλουμε στην επανεκκίνηση του αύριο, στηρίζοντας και τον αγροτικό τομέα.

Για την υλοποίηση κάθε σχεδίου βελτίωσης έχουμε
τις κατάλληλες χρηματοδοτικές λύσεις, παρέχοντας:

- Δάνειο προεξόφλησης επιχορήγησης
- Επενδυτικό δάνειο
- Δάνειο για φωτοβολταϊκά συστήματα
- Εγγυητική επιστολή για προκαταβολή επιχορήγησης

Αν έχει εγκριθεί το σχέδιό σας, ελάτε σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς
για να βρούμε μαζί τη λύση που σας ταιριάζει.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Régis Marcon

Τα τυριά μας, η γη μας, οι παραγωγοί μας

Ο στρατηγός Κάρολος Ντε Γκωλ, ο αρχιτέκτονας της Ε' Γαλλικής Δημοκρατίας, ο Γάλλος πρόεδρος που αποφάνθηκε, ως άλλος Λουδοβίκος XIV, «La France, c'est moi» («Η Γαλλία είμαι εγώ»), διερωτήθη επανειλημμένως στη διάρκεια της θητείας του πώς γίνεται να κυβερνήσει κανείς «μια χώρα που έχει 246 είδη τυριού». Από τον περασμένο Μάρτιο η πανδημία του κορωνοϊού έχει κυριεύσει την οικονομική και κοινωνική πραγματικότητα της Ευρώπης και μέσα σε αυτήν τη νέα συνθήκη, η απάντηση στον κατακερματισμό της γαλλικής πολιτικής κουλτούρας, για την οποία από τα μισά του 20ου αιώνα παραπονιόταν ο Γάλλος πολιτικός, μάλλον ήρθε. Ενωτικό στοιχείο λοιπόν έγινε η συμπάθεια προς ένα σύνθετο, ποικιλόμορφο πλατό εγχώριων τυριών.

Κάθε λαός που παίρνει σοβαρά το τυρί του Πατριωτικό καθήκον έγινε η κατανάλωση τυριού και όχι μόνο για τους Γάλλους, αλλά για κάθε ευρωπαϊκό λαό, που παίρνει στα σοβαρά το τυρί του. Βέβαια στην πραγματικότητα αυτή η επίκληση στον πατριωτικό χαρακτήρα της κατανάλωσης τυριού, αφορά κυρίως τα πιο εξειδικευμένα τυριά, που άλλωστε είναι και αυτά που σε πολλές περιπτώσεις εξασφαλίζουν την προστιθέμενη αξία που έχει ανάγκη η εφοδιαστική αλυσίδα τυριού, προκειμένου να χρηματοδοτεί με έναν πιο δίκαιο τρόπο την παραγωγή συμβατικών ή τέλος πάντων εδραιωμένων τυριών. Μπορεί λοιπόν στην καθισιά μας να τρώμε από 200



«Frommagissons!», μια σύνθεση των λέξεων fromage (τυρί) και agissons (ας δράσουμε), προστάζει η εθνική εκστρατεία της Γαλλίας

γραμμάρια φέτας έκαστος ανεξαρτήτως οικονομικής συνθήκης, τι γίνεται όμως με τις υπόλοιπες κατηγορίες τυριών που προσδίδουν στην ποικιλομορφία της ελληνικής κτηνοτροφίας; Το ίδιο ισχύει και για τα ιδιαίτερα γαλλικά τυριά που παραμερίστηκαν υπέρ των πιο βασικών τροφίμων, τις εξαγωγές Παρμεζάνας των Ιταλών προς τις ΗΠΑ που υπέστησαν κατακόρυφη μείωση, ενώ και οι Γερμανοί περιορίστηκαν στο καθημερινό τους Butterkäse, παραμερίζοντας κατά τι το Harzer ή το Cambazola. Και καθώς η οικονομική κρίση λόγω της πανδημίας συνεχίζεται και η ανεργία ανεβαίνει, το μέλλον διαγράφεται ως πρόκληση για την niche τυροκομία.

Απώλεια τζιρού

Μιλώντας με αριθμούς, οι Γάλλοι παραγωγοί τυριών όπως το Reblochon, το Saint-Nectaire, το Munster, το Brie

de Meaux, το Roquefort και το Blu d'Auvergne έχουν πληγεί από πτώση των πωλήσεων κατά 60%, που ισοδυναμεί με απώλεια τζιρού 157 εκατ. ευρώ. Τόνοι αδιάθετου τυριού παραδόθηκαν από φιλανθρωπικά ιδρύματα τροφίμων, λιώθηκαν ή καταστράφηκαν. Σε αυτό το πλαίσιο, λοιπόν, ξεκίνησε μια εθνική εκστρατεία, υποστηριζόμενη από διασημότητες και πολλούς «αστεράτους» σεφ, όπως ο Régis Marcon και ο Marc Veyrat «υποστήριξη των τυριών μας, της γης μας και των παραγωγών μας». Στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, η καμπάνια χρησιμοποιεί το hashtag #frommagissons, μια σύνθεση των λέξεων fromage (τυρί) και agissons (ας δράσουμε). Το πνεύμα των καιρών θέλει να ξεκαθαρίσει πως το τυρί δεν είναι απλώς φαγητό, είναι κομμάτι της ευρωπαϊκής ταυτότητας, της ρουστίκ κληρονομιάς της Γηραιάς Ηπείρου, της ιστορίας της. Οι Ευρωπαίοι τυροκόμοι είναι κληρονόμοι ενός αιωνόβιου και μοναδικού savoir faire, που λένε και οι Γάλλοι και αυτή η τεχνογνωσία δεν είναι δύσκολο να διατηρηθεί: «Απλά τρώτε τυρί!», όπως έλεγε με κάθε ευκαιρία κατά τους πέτρινους μήνες της καραντίνας ο Michel Lacoste, ένας Γάλλος τυροκόμος.

REGIS MARCON

ΓΑΛΛΟΣ ΣΕΦ ΚΑΙ MAITRE RESTAURATEUR: Ο Régis Marcon είναι ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Le Clos des Cimes» που βρίσκεται στο Saint-Bonnet-le-Froid στο Haute-Loire. Ανήκει στην αφρόκρεμα των αστεράτων Γάλλων μαγείρων, αφού το εστιατόριό του έχει βρεθεί τρεις φορές στον Οδηγό Michelin.

Όλη η γεύση του καλού
στο ποτήρι σου



100%
ελληνικό
φρέσκο γάλα



Ελληνικό
Σήμα



«Αυθεντικά Τυροκομικά Προϊόντα
Με σεβασμό στον Έλληνα Κτηνοτρόφο»



ΚΑΛΗ ΤΙΜΗ

ΔΙΝΕΙ Η ΣΥΝΕΠΕΙΑ

ΣΤΟ ΓΑΛΑ

Με μια διαδικασία που απαιτεί πολύ χρόνο, συνέπεια και μεθοδικότητα, κατάφερε ο Συνεταιρισμός Αιγοπροβατοτρόφων Ελασσόνας «Γάλα Ελάς» να επιτύχει καλές τιμές για το γάλα των μελών του, σύμφωνα με τον πρόεδρό του Γιώργο Μηλιώνη, ο οποίος βλέπει τον αιγοπροβατοτρόφο να γίνεται επάγγελμα υπό εξαφάνιση μέσα την επόμενη δεκαετία ■ **ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ**

Για να φτάσουμε στις συμφωνίες για την πώληση του γάλακτος των μελών μας, έχουν προηγηθεί πολλές διαπραγματεύσεις, σωστή οργάνωση και μεθοδικότητα. Το γεγονός ότι τόσα χρόνια έχουμε επιδείξει σοβαρότητα με τους συνεργάτες μας και πλέον έχουμε χτίσει εμπιστοσύνη με τους πελάτες μας δίνει τη δυνατότητα να πετύχουμε καλές τιμές στο γάλα μας» αναφέρει χαρακτηριστικά ο Πρόεδρος του Γάλα Ελάς, Γιώργος Μηλιώνης, ενός συνεταιρισμού που τα τελευταία δύο χρόνια έχει εξασφαλίσει τις καλύτερες τιμές παραγωγού, τουλάχιστον στο πρόβειο γάλα με 93 λεπτά πέρσι και φέτος στο 1,02 ευρώ το κιλό.

■ **Τα τελευταία χρόνια είδαμε πολλούς συνεταιρισμούς να βάζουν λουκέτο κι ελάχιστους, μετρημένους στα δάχτυλα, να βάζουν θεμέλια και να ακολουθούν ενδιαφέρουσα πορεία. Πώς τα έχει καταφέρει ο Γάλα Ελάς;** Με όλες τις δυσκολίες που έχει αντιμετωπίσει ο Συνεταιρισμός και οι κτηνοτρόφοι τα τελευταία χρόνια μπορούμε να πούμε ότι κινούμαστε χρονιά με τη χρονιά σε ανοδική πορεία. Με σταθερά και σίγουρα βήματα κάθε χρόνο προσπαθούμε να κάνουμε το καλύτερο για τον κτηνοτρόφο.

■ **Πώς προέκυψε η ιδέα για τον Συνεταιρισμό Γάλα Ελάς; Επηρεαστήκατε από τον ΘΕΣγάλα;** Ο ΘΕΣγάλα προϋπήρχε ένα χρόνο πριν από εμάς, λόγω

του ότι οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι του είναι από την περιοχή μας, φυσικά και υπήρχε επιρροή και βοήθεια στην αρχή για να στηθεί και ο δικός μας Συνεταιρισμός.



■ **Στην περίπτωση σας μιλάμε για ένα ιδιαίτερο προϊόν, σε έναν ευαίσθητο κλάδο και σε μια μειονεκτική περιοχή.**

Η αλήθεια είναι ότι το αιγοπρόβειο γάλα που παράγουμε είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν αλλά και ένα προϊόν που παράγεται δύσκολα. Είναι μια δουλειά που σε θέλει συνέχεια εκεί, χωρίς γιορτές και αργίες. Αλλά να ξέρετε ότι ο κάθε κτηνοτρόφος είναι συνυφασμένος με τη φύση, την αγάπη για τα ζώα αλλά και για τον τόπο του. Η κτηνοτροφία δεν είναι για εμάς ένα απλό επάγγελμα, είναι τρόπος ζωής.

■ **Ήσασταν από την αρχή 100 οικογένειες κτηνοτρόφων; Δώστε μας μια εικόνα του σημερινού αριθμού μελών, του ζωϊκού κεφαλαίου και της παραγωγής γάλακτος.**

Στην αρχή το 2012 ξεκινήσαμε 62 οικογένειες από την ευρύτερη περιοχή της Ελασσόνας, τώρα που μιλάμε είμαστε 115 φάρμες

και 175 παραγωγοί με ζωϊκό κεφάλαιο κοντά στα 45.000 ζώα και δυναμική στους 8.500 χιλιάδες τόνους αιγοπρόβειο γάλα.

■ **Με ποιες μεταποιητικές μονάδες επέλεξε να συνεργαστεί φέτος ο Συνεταιρισμός και πώς γίνεται η επιλογή;**

Την παρούσα στιγμή έχουμε συνεργασία με την Ήπειρος ΑΕΒΕ

και τον Μπίζιο ΑΕ. Δεν έχουμε κλείσει ακόμα όλες τις συμφωνίες μας αλλά είναι πλέον θέμα λίγων ημερών. Πάντα με όλες τις μεταποιητικές μονάδες γίνονται χρονοβόρες διαπραγματεύσεις με το Δ.Σ. του Συνεταιρισμού και μετά αποφασίζει η Γενική Συνέλευση.

■ Φέτος βλέπουμε να αποκαθίσταται η τάξη σε ό,τι αφορά στις τιμές παραγωγού στο αιγοπρόβειο γάλα. Τι έφερε αυτή την εξέλιξη; Βοήθησε π.χ. το νέο θεσμικό πλαίσιο;

Είναι πολλοί οι παράγοντες που βοήθησαν στο να υπάρχει άνοδος στο αιγοπρόβειο γάλα. Φυσικά έπαιξε τον ρόλο του το νομικό πλαίσιο αλλά νομίζω ο κύριος παράγοντας είναι η έλλειψη στο γάλα. Λόγω των χαμηλών τιμών τα τελευταία τρία χρόνια πολλές μονάδες καταστράφηκαν και πολλά κοπάδια χαλάστηκαν με αποτέλεσμα να μην υπάρχει πλέον η εγχώρια παραγωγή που υπήρχε προ πενταετίας. Ας μην ξεχνάμε και το πρόβλημα του καταρροϊκού πυρετού που εμφανίστηκε ξανά στα κοπάδια μας και σίγουρα θα παίζει ρόλο στην παραγωγή.

■ Υπάρχει κάποιο σχέδιο για δική σας μονάδα μεταποίησης ή μήπως όταν το γάλα πάει καλά τα σχέδια για επενδύσεις μένουν στο συρτάρι;

Επενδύσεις στον τομέα μας δεν είναι μόνο η μεταποίηση και η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Επενδύσεις γίνονται και θα γίνονται στο Συνεταιρισμό αλλά στην παρούσα φάση έχουν γνώμονα τη βελτίωση των κοπαδιών μας και των μονάδων μας. Προσπαθούμε δηλαδή να βελτιώσουμε τις μονάδες μας είτε σε εξοπλισμό είτε σε ζωικό κεφάλαιο, ώστε να μειωθεί το κόστος παραγωγής στο ελάχιστο. Σκοπός είναι να γίνουμε καλύτεροι κτηνοτρόφοι με φρέσκιες ιδέες για να επιβιώσουμε στο μέλλον.

■ Έχετε κάτι άλλο στο νου εκτός από τη Φέτα; Θα μπορούσε η περιοχή να χτίσει όνομα σε κάποιο άλλο τυρί;
Φυσικά και υπάρχουν και άλλα τυροκομικά προϊόντα στην περιοχή μας όπως το Ανιβατό. Χρειάζεται όμως προσπάθεια για να γίνουν γνωστά στον κόσμο και να τα αγαπήσει. Το θέμα είναι να γίνουν γνωστά εκεί που πρέπει, στις αγορές που πρέπει, γιατί στη δική μας περιοχή όλοι λίγο πολύ τα ξέρουν.

Υπάρχουν και άλλα τυροκομικά προϊόντα στην περιοχή μας εκτός από τη Φέτα. Χρειάζεται όμως προσπάθεια για να γίνουν γνωστά στις αγορές που πρέπει.

■ Ποια η γνώμη σας για τις μεμβράνες υπερδιήθησης (UF) και πώς επιδρούν στην ποιότητα του τελικού προϊόντος;
Άρθρο 2 της Φέτας (Κ.Τ.Π.), παράγραφος 2. Σαφέστατα απαγορεύεται η συμπύκνωση του προς τυροκόμηση γάλα (βλ. δελτίο τύπου 14.207 για έλεγχο υπερδιήθησης).

■ Ένα από τα μεγάλα προβλήματα των αιγοπροβατοτρόφων είναι και το θέμα των βοσκότοπων. Μπορείτε να μας περιγράψετε πώς έχει το ζήτημα και ποια είναι η πρότασή σας;
Κοιτάζτε να δείτε το θέμα το βοσκότοπων είναι ένα πρόβλημα που ταλανίζει τους κτηνοτρόφους πολλά χρόνια. Πολλές κυβερνήσεις προσπάθησαν να το λύσουν χωρίς ιδιαίτερη επιτυχία. Είναι ένα θέμα που πιστεύουμε ότι με την παρούσα διοίκηση στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης θα βρεθεί μια σωστή και βιώσιμη λύση. Έχουμε αναφερθεί πολλές φορές και εκτενώς στο τι πρέπει να γίνει, νομίζω ότι πλέον πρέπει να δούμε πράξεις και όχι απλά λόγια.

■ Τι ρόλο έπαιξε το γεγονός ότι η διοίκηση του Συνεταιρισμού απαρτίζεται κυρίως από νέους ανθρώπους, οι οποίοι μάλιστα από επιλογή βρέθηκαν στον κλάδο;

Το Δ.Σ. του Συνεταιρισμού απαρτίζεται από νέα παιδιά ηλικιακά αλλά θα πρέπει να σας ενημερώσω ότι όλος ο Συνεταιρισμός αποτελείται από «νέα» μυαλά. Δεν παίζει ρόλο η ηλικία, αρκεί ο τρόπος σκέψης σου να είναι νέος, φρέσκος με όραμα. Τολμώ να πω πως είμαστε σε αυτό τον τομέα σε ένα πολύ καλό σημείο.

■ Ποια θα λέγατε ότι είναι τα μυστικά της πετυχημένης μέχρι σήμερα διοίκησης του Συνεταιρισμού και τι είναι αυτό που σας ανησυχεί για το μέλλον;

Σε μια διοίκηση ενός συνεταιρισμού δεν πρέπει να υπάρχουν μυστικά. Αυτό είναι το μυστικό! Πρέπει να υπάρχει διαφάνεια, ειλικρίνεια, σωστή και χρηστή διαχείριση και άτομα που εμπιστεύονται. Αυτό που μας ανησυχεί ιδιαίτερα για το μέλλον είναι ότι βλέπουμε όλο και λιγότερα άτομα ασχολούνται με τον κλάδο μας. Δύσκολα νέα παιδιά ακολουθούν αυτό το εξαιρετικά δύσκολο επάγγελμα και δεν ξέρουμε εάν μέσα σε 10-15 χρόνια γίνουμε είδος υπό εξαφάνιση.

■ Υπάρχει η βούληση για εγγραφή νέων μελών; Τι είναι αυτό που σας κάνει να το σκέπτεστε;

Πάντα εξετάζουμε όλες τις αιτήσεις που γίνονται στο Συνεταιρισμό μας για νέα μέλη κάθε χρονιά και φυσικά ένα πληρούν τα κριτήρια που έχει θέσει ο Συνεταιρισμός μπορούν να γίνουν μέλη του.

■ Ποιο θα μπορούσε να είναι το ευρωπαϊκό συνεταιριστικό πρότυπο για τον Γάλα Ελάς;

Στη χώρα που γέννησε το συνεταιριστικό κίνημα δυστυχώς θα πρέπει να παραδειγματιστούμε από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης αντί να είμαστε εμείς οι πρωτοπόροι. Σε ένα πρόσφατο ταξίδι που κάναμε στη Γαλλία είδαμε πώς πραγματικά λειτουργούν οι μεγάλοι συνεταιρισμοί και νομίζω ότι προς εκείνη την κατεύθυνση θα πρέπει να κινηθούμε κι εμείς. Με μεθοδικότητα, εξειδίκευση, διάρκεια και επαγγελματισμό.





ΠΡΟΤΥΠΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΥΚΑΣ Ι.Κ.Ε.

Βαφειοχώρι Ν.Κιλκίς

☎ 23410 87136 📠 23410 87223



Η φέτα (Π.Ο.Π.) Λύκας
είναι γνωστή για την
εξαιρετική της γεύση
και την σταθερή της
ποιότητα.

Παράγεται από 100%
ελληνικό παστεριωμένο
αιγοπρόβειο γάλα.
Είναι πλούσια σε
πρωτεΐνη, ασβέστιο,
βιταμίνες και έχει
μεγάλη θρεπτική αξία.





ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ

ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΟΥ ΑΡΩΜΑ

ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΚΑΝΕΝΑΣ
ΝΑ ΤΟ ΒΓΑΛΕΙ ΣΤΟ ΤΥΡΙ ΤΟΥ



«Η τυροκόμηση είναι μια τέχνη που πρέπει πρωτίστως να την αγαπάς, να είσαι ερωτευμένος μαζί της, για να βγάλεις καλό αποτέλεσμα. Το κυριότερο είναι πώς συμπεριφέρεσαι στο τυρί. Εάν τηρείς τους όρους που πρέπει, το προϊόν θα σε δικαιώσει και η αγορά θα σε ανταμείψει», τονίζει ο Θεόφιλος Καραγιάννης, ο 57χρονος τυροκόμος από την Αρναία Χαλκιδικής, με το μακρύ παρελθόν στην κτηνοτροφία.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ



Από μικρό παιδί, ακόμη στο δημοτικό σχολείο, ο Θεόφιλος Καραγιάννης ασχολήθηκε ενεργά με την κτηνοτροφία, στο κοπάδι με πρόβατα που διατηρούσε ο πατέρας του. Στα 37 του έτη, όμως, αποφάσισε, από ένα πείσμα, να περάσει στην άλλη... όχθη του ποταμού και έγινε τυροκόμος. Παρόλα αυτά, λίγο έλειψε να τα παρατήσει αλλά ευτυχώς για τον ίδιο κι όσους προτιμούν τα προϊόντα της τυροκομικής του εταιρείας, ακολούθησε την πατρική συμβουλή να υλοποιεί τις αποφάσεις του... ημέρα Τετάρτη. Σχεδόν 20 χρόνια μετά, δικαιωμένος από τις επιλογές του, δείχνει να μην έχει ξεχάσει τις ρίζες του και ασκεί σκληρή κριτική για τη συμπεριφορά των μεταποιητών έναντι των κτηνοτρόφων.

Για πολλά χρόνια υπήρξατε κτηνοτρόφος στην οικογενειακή εκτροφή αλλά εγκαταλείψατε. Τι μεσολάβησε;

Όσο είχαμε την εκτροφή ένα μέρος της γαλακτοπαραγωγής μας ήδη το έκανα γιαούρτι και το διέθετα σε σούπερ μάρκετ. Το 2000 κι ενώ η τιμή του πρόβειου γάλακτος ήταν στις 300 δραχμές το κιλό, το τυροκομείο με το οποίο συνεργαζόμασταν ήθελε, ενόψει της σύμβασης για τη νέα γαλακτική περίοδο, να την κατεβάσει στις 200 δραχμές το κιλό. Οι 100 δραχμές κάτω, όμως, καθιστούσαν ασύμφορη την εκμετάλλευσή. Αυτό με πείσωσε. Δανείστηκα 5 εκατομμύρια, αγόρασα ένα μικρό αυτοκίνητο ψυγείο και άρχισα να παράγω περισσότερο γιαούρτι.

Το πείσμα σας ώθησε να στήσετε μια μικρή οικοτεχνία;

Ακριβώς. Εκείνη την περίοδο μάλιστα υπήρχε ένα πρόγραμμα για τη στήριξη των κτηνοτρόφων, μέσω του οποίου μπορούσε

να πάρει κανείς δάνειο έως 50 εκατομμύρια. Συζητώντας με έναν γνωστό από την τότε Νομαρχία Πολυγύρου, μου πρότεινε να το αξιοποιήσω για να φτιάξω στάβλο, αλλά με τις χαμηλές τιμές του γάλακτος δεν ήθελα να πάρω ρίσκο. Τον ρώτησα αν μπορώ με τα χρήματα αυτά να κάνω ένα μικρό εργαστήριο. Μου απάντησε καταφατικά και ξεκίνησα να στήνω μια μικρή μεταποιητική μονάδα, στο σπίτι που έμενε η οικογένειά μας. Τότε άρχισα να παράγω και λίγο Φέτα. Συνολικά 1.000 κιλά γάλα.

Ήταν το γάλα της οικογενειακής εκτροφής;

Το δικό μας δεν επαρκούσε και είχα κάνει μια συμφωνία και με άλλους δύο παραγωγούς για πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Είχα αγοράσει όλο τον εξοπλισμό και από τον Ιανουάριο του 2001 ξεκίνησα κανονικά την παραγωγή. Μέχρι το Μάιο, σε 4-5 μήνες δηλαδή, τα αποθέματά μου είχαν φτάσει να αξίζουν



Στην γκάμα των προϊόντων της Καραγιάννης ανήκουν η Φέτα ΠΟΠ, το Κατσικίσιο, το Παραδοσιακό, το Ορεινό, και πριν από ενάμιση περίπου έτος προστέθηκαν και κίτρινα τυριά, ενώ συνεχίζει η παραγωγή γιαουρτιού.



Η Φέτα ΠΟΠ

είναι μέρος της
Ευρωπαϊκής Γαστρονομίας

Η φέτα ΠΟΠ παράγεται στην Ελλάδα αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ή μίξη πρόβειου και κατσίκειου γάλακτος. Το ήπιο μικροκλίμα της Ελλάδας, ο ήλιος, η βιοποικιλότητα και η σπάνια χλωρίδα της προσδίδουν μοναδικά χαρακτηριστικά στην πανίδα, τα οποία είναι ιδανικά για την παραγωγή του βασικού συστατικού δηλαδή του γάλακτος. Για το λόγο αυτό η φέτα ΠΟΠ έχει ξεχωριστή γεύση που δεν μπορεί να αντιγραφεί.

Ο Γιάννης Αντετοκούνμπο
εμπιστεύεται το Ευρωπαϊκό
σύμβολο ποιότητας της Φέτας ΠΟΠ



Η ένδειξη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ταυτοποιεί ένα προϊόν, το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Feta PDO. Let's get real!

 www.fetapdo.eu



Ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», με Εκτελεστικό Οργανισμό τη NOVACERT ΕΠΕ, υλοποιεί δυο Εθνικά Προγράμματα Ενημέρωσης και Παρώθησης της Φέτας ΠΟΠ με χώρες στόχους τις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Γερμανία, τη Γαλλία και το Ηνωμένο Βασίλειο.



25 εκατομμύρια. Έβγαينا στην αγορά έξω, αλλά δεν μπορούσα να πουλήσω. Πήγαينا Αρναία, Ουρανούπολη και σε διάφορα άλλα σημεία στη Χαλκιδική, όμως τα μαγαζιά δεν μου αγόραζαν το τυρί. Ταυτόχρονα είχα και το δάνειο που έτρεχε.

■ Σας πήρε από κάτω τότε;

Έκανα ένα πρωινό δρομολόγιο, ξημέρωνε Τρίτη. Σκεφτόμουν ότι έχω ένα άνοιγμα γύρω στα 50 εκατομμύρια. Φοβήθηκα κιόλας, για να είμαι ειλικρινής. Με τα γιαούρτια ήμουν μια χαρά. Τι ήθελα και έμπλεξα με το τυρί; Παρενθετικά να σας πω ότι μια συμβουλή που μου είχε δώσει ο πατέρας μου ήταν πως ό,τι κι αν θέλω να κάνω να το κάνω Τετάρτη. Είπα στον εαυτό μου ότι θα κάνω και το δρομολόγιο της Τρίτης και την επομένη θα σταματήσω. Φτάνοντας στην Ιερισσό, ο ιδιοκτήτης μιας μικρής αλυσίδας σούπερ μάρκετ μου ζήτησε έξι δοχεία τυρί. Τα άφησα και, για να πω την αλήθεια, αισθανόμουν και κάπως ανακουφισμένος γιατί θα σταματούσα να τυροκομώ. Συνέχισα το δρομολόγιο και κάπου έξω από την Ολυμπιάδα μου τηλεφώνησε ο ίδιος και μου είπε να τον προμηθεύω με τέτοιο τυρί. Τον είχε καλέσει και η υπεύθυνη του καταστήματος που έχει η αλυσίδα στη Γαλάτιστα και του είχε πει κι εκείνη πως της άρεσε πολύ το τυρί. Έμεινα στήλη αλάτος. «Τι έχει το τυρί, βρε Βασίλη;», του είπα και μου απάντησε πως ήταν σκληρό και άρεσε πάρα πολύ στους πελάτες.

■ Άλλαξε κάτι στη συνταγή εκείνης της παρτίδας;

Δεν ξέρω τι έγινε εκείνη την ημέρα. Ο τυροκόμος που είχα προσλάβει έκανε τα τυριά πιο γλασερά όπως αρέσουν στην Αθήνα. Στη Χαλκιδική ο κόσμος προτιμά το τυρί να είναι... σαν ντουβάρι. Να το παίρνεις και να σκοτώνεις άνθρωπο με λίγα λόγια. Στην επιστροφή μου, έχοντας πλέον αλλάξει γνώμη, στις ανηφόρες της Ολυμπιάδας προς την Αρναία, πήγαμε με το γκάζι πατημένο, για να προλάβω τον μαστορά. Του λέω, δεν ξέρω τι θα κάνεις, θέλω το τυρί που θα παράγουμε από εδώ και πέρα να είναι σκληρό. Και μετά άρχισα κι εγώ να διαλέγω τα σκληρά και σιγά σιγά άρχισε να ρολάρει. Μόλις όμως η δουλειά πήρε να ανεβαίνει,

Από τους κτηνοτρόφους
εξαρτώμαστε αλλά τους
πετροβολήσαμε. Δεν είναι ο
παραγωγός να τον πατάς. Και
σήμερα πληρώνουμε την αμαρτία.
- ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ -



Το δίκτυο διανομής της εταιρείας καλύπτει πάνω από 60% των πωλήσεων και αναπτύσσεται σε Θεσσαλονίκη, Σέρρες, Γιαννιτσά και Αθήνα.

ξεκίνησαν οι επώνυμες καταγγελίες.

■ Μπήκατε στο μάτι ανταγωνιστών;

Ήταν ένας συγκεκριμένος που έκανε τις καταγγελίες και μια μέρα ήρθε θυμάμαι και ο εισαγγελέας για να μου σφραγίσει την οικοτεχνία, διότι τότε είχα άδεια παραγωγού αλλά έπαιρνα γάλα και από άλλους. Είσαι παράνομος μου είπαν, το αναγνώρισα και τους ζήτησα να μου πουν τι πρέπει να κάνω για να λειτουργώ νόμιμα. Στην Κτηνιατρική Υπηρεσία Πολυγύρου μου είπαν «μπήκες σε χωράφια άλλων, πρέπει να κλείσεις». Φεύγοντας με σταμάτησε ένας υπηρεσιακός και είπε ότι θα ερχόταν την επομένη να μου πει τι θα κάνω. Ο Θεός τον έστειλε. Γιατί πλέον η δουλειά τραβούσε, το προϊόν ξεχώριζε στην αγορά. Το κράτησα όμως μανιάντικο που με πολέμησαν. Δούλεψα στην οικοτεχνία μέχρι που έφτασα να επεξεργάζομαι έξι τόνους γάλα την ημέρα. Δεν μπορούσα να πάω παραπάνω. Το 2004 βγήκε ένα πρόγραμμα κι αποφάσισα να κάνω νέα μονάδα. Τον Αύγουστο του 2004 ρίξαμε μια πρώτη πλάκα 1.000 τ.μ. και τον Απρίλιο του 2005 δούλεψα με ημερήσια επεξεργασία 25 τόνους γάλα. Σήμερα έχουμε φτάσει στους 60 - 65 τόνους τη μέρα, από 300 - 320 παραγωγούς.

■ Είπατε πως όταν ήσασταν κτηνοτρόφος σας πείσωσε το ό,τι ο τυροκόμος θέλησε να μειώσει την τιμή. Τώρα που είστε εσείς στη θέση του πώς αντιμετωπίζετε τους παραγωγούς;

Η σχέση με τους κτηνοτρόφους είναι άριστη. Έρχονται σε εμένα, γιατί ακούν ποιος είναι ο Καραγιάννης και πώς συμπεριφέρεται. Αυτήν τη στιγμή η εταιρεία έχει δώσει σε προκαταβολές 2,5 εκατ. ευρώ, για να τους βοηθήσει. Από αυτούς εξαρτώμαστε. Τους κτηνοτρόφους τους πετροβολήσαμε. Δεν είναι ο παραγωγός να τον πατάς. Αυτό γίνεται σήμερα. Και σήμερα την πληρώνουμε την αμαρτία.

Ξέρεις τι γίνεται φέτος; Μακελειό. Και να δεις πού θα πάει το γάλα φέτος. Έχει χτυπηθεί από 0,90 έως 1,02 ευρώ το κιλό στο πρόβειο κι ανεβαίνει και το γίδινο.

■ Η ζώνη γάλακτος από την οποία εισκομίζει το γάλα η επιχείρηση Καραγιάννη είναι στη Χαλκιδική;

Όχι, κυρίως είναι στους νομούς Κιλκίς και Σερρών, αλλά εισκομίζουμε και από τη Χαλκιδική και τη Θεσσαλονίκη. Θέλουμε το γάλα να έρχεται από κοντινές περιοχές, για να ξεκινά



Το «βαρύ πυροβολικό» της εταιρείας του, σύμφωνα με τον Θεόφιλο Καραγιάννη, είναι το «Χωριάτικο». Πρόκειται για ένα κατσικίσιο τυρί που παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο μέσα σε τσαντίλες όπως το έκαναν πριν από χρόνια οι παππούδες και οι γιαγιάδες μας και είναι πιο σκληρό και πιο τραγανό.

όσο πιο σύντομα γίνεται η επεξεργασία του. Είναι κρίσιμο αυτό στην παραγωγή τυριού, όπως και η καθαριότητα.

■ Για τη νέα γαλακτική περίοδο έχετε ολοκληρώσει τις συνεργασίες και με τι τιμές υπογράφετε με τους παραγωγούς;

Σχεδόν έχουμε κλείσει. Πάνω από το 80% των συνεργασιών τις έχουμε συμφωνήσει και οι τιμές είναι της αγοράς. Παιζουν από 0,90 - 0,95 ευρώ το κιλό στο πρόβειο, ανάλογα με τις λιποπρωτεΐνες και με το μικροβιακό φορτίο, αλλά και το ύψος της προκαταβολής του παραγωγού. Σίγουρα είμαστε 10-12 λεπτά πάνω από πέρσι. Φέτος θα εισκομίσουμε περισσότερο γάλα, σχεδόν 20%, σε σύγκριση με πέρσι. Ίσως πιάσουμε 6,5 - 7 εκατ. κιλά, αλλά είναι νωρίς ακόμη, γιατί εξαρτάται κι από το τι χειμώνα θα έχουμε ή άλλες απρόβλεπτες παραμέτρους όπως ο καταρροϊκός.

■ Οι ποσότητες αυτές σας καλύπτουν;

Οι ανάγκες της εταιρείας είναι πολύ μεγάλες, αλλά το εργοστάσιο δεν μπορεί να δουλέψει πάνω από 65 τόνους την ημέρα. Για να καλυφθεί η ζήτηση, η μονάδα θα έπρεπε να δουλεύει 100 - 120 τόνους γάλα την ημέρα. Έχουμε προτάσεις από αλυσίδες αλλά δεν μπορούμε να ανταποκριθούμε.

■ Θα χρειαστούν νέες επενδύσεις;

Μας απασχολεί η ιδέα αλλά είναι μεγάλο το ρίσκο αυτή την περίοδο να πάμε σε νέες επενδύσεις. Θα περιμένουμε σίγου-

ρα και το 2021 και ανάλογα με την εξέλιξη της πανδημίας και των επιπτώσεών της στην αγορά θα πάρουμε τις αποφάσεις μας. Ίσως το 2022 να προχωρήσουμε στην ανέγερση μιας νέας παραγωγικής μονάδας, με ένα επενδυτικό που θα προσεγγίσει τα 10 εκατ. Θα διατηρήσουμε όμως και αυτό το τυροκομείο, γιατί είμαι συναισθηματικά δεμένος. Είναι η άγκυρά μου εδώ. Από έξι ετών με έφερνε εδώ ο πατέρας μου και από τα δώδεκα ερχόμουν με το γαϊδουράκι και έβοσκα μόνος 220 πρόβατα.

■ Πόσο σας επηρέασε η πανδημία και τι γίνεται με τις εξαγωγές;

Με τον κορωνοϊό η εταιρεία μας είχε αύξηση πωλήσεων, διότι πολλοί καταναλωτές στράφηκαν στα μαγαζάκια της γειτονιάς και όσοι δεν μας γνώριζαν αρκετά, πιθανώς μας έμαθαν. Έτσι είδαμε άνοδο στις πωλήσεις μας και παρότι είχε κλείσει η εστίαση, το τελικό ισοζύγιο για εμάς είναι θετικό. Δεν το περιμέναμε. Σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές, έχουμε μερικές, σε Γερμανία, Ελβετία και Σουηδία, αλλά πρόκειται για μικρές ποσότητες και αυτό από επιλογή μας, καθώς στο εξωτερικό χτυπιέται πολύ η τιμή της Φέτας και εμείς δεν είμαστε διατεθειμένοι να μπούμε σε αυτό το παιχνίδι απαξίωσης του προϊόντος. Δυστυχώς δεν συμπεριφερόμαστε καλά στη Φέτα. Την έχουμε βιάσει ασύστολα. Είναι έγκλημα να κατεβαίνει η τιμή στα 4 ευρώ. Η Φέτα έπρεπε να είναι στα 5,5 ευρώ το κιλό.

■ Δεν μπορείτε να συμφωνήσετε όλοι οι εμπλεκόμενοι σε αυτό;

Ο λαγός δεν γίνεται κοπάδι. Αυτό είναι το πρόβλημα στην Ελλάδα. Οι Ιταλοί είναι οργανωμένοι. Έχουν την Παρμεζάνα και

όποιος κι αν είσαι, αν είσαι καλός, καθαρός, τηρείς τις προδιαγραφές, γίνεσαι αποδεκτός. Αν όχι, σε πετάνε έξω. Οι Γάλλοι το ίδιο με το Ροκφόρ, στο οποίο δίδουν αξία και δεν το υπονομεύουν. Εδώ στην Ελλάδα είχαμε το λευκό χρυσό και τι κάναμε; Σκοτώσαμε την κτηνοτροφία. Γιατί δεν μας είπε κανένας κτηνοτρόφος να κατεβάσουμε την τιμή της Φέτας στα 4 ευρώ το κιλό.

Η αύξηση της τιμής στην πρώτη ύλη, στο γάλα δηλαδή, μπορεί να βοηθήσει να ανακτηθεί το ζωικό κεφάλαιο που χάθηκε στα χρόνια των χαμηλών τιμών;

Ο παραγωγός πρέπει να παίρνει μια καλή τιμή στο γάλα και όχι μόνο φέτος. Η αιγοπροβατοτροφία θα αλλάξει, θα γίνει ό,τι έγινε και με την αγελαδοτροφία, όπου το ζωικό κεφάλαιο συγκεντρώθηκε σε λίγες αλλά μεγαλύτερες εκμεταλλεύσεις. Ήδη άρχισε να γίνεται αυτό. Οι μικροί θα φύγουν σιγά – σιγά και θα δημιουργηθούν μεγάλες μονάδες. Είναι ένα μοντέλο που μπορεί να είναι βιώσιμο, αν κι η πολιτεία προσπαθήσει να στηρίξει τον κλάδο, γιατί πολύ φοβάμαι ότι δεν το θέλει. Πρέπει να μειωθούν οι τιμές των ζωοτροφών, στα καύσιμα και σε άλλες εισροές. Ένα καλό που έκανε αυτή η κυβέρνηση είναι ότι μετέτρεψε σε ποινικό αδίκημα το «βάπτισμα» εισαγόμενου γάλακτος σε ελληνικό.

Εσείς το οικογενειακό κοπάδι το διατηρείτε ακόμη;

Όχι δυστυχώς. Επειδή έπρεπε να χρησιμοποιήσουμε το χώρο



Ο λαγός δεν γίνεται κοπάδι. Αυτό είναι το πρόβλημα στην Ελλάδα. Οι Ιταλοί είναι οργανωμένοι. Αν είσαι καλός, γίνεσαι αποδεκτός. Αν όχι σε πετάνε.
- ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ -

που ήταν ο στάβλος για τη δημιουργία των εγκαταστάσεων του τυροκομείου, τον Οκτώβριο του 2004 το κοπάδι έφυγε. Τα ζώα πήγαν σε παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζομαι στο γάλα τους. Εκτοτε έχουν γίνει και δύο επεκτάσεις στη μονάδα, μία το 2014 και μία το 2017, διότι η ζήτηση κατέστησε επιτακτική την ανάγκη να αυξηθεί η παραγωγή.

Έχοντας πλέον 20 χρόνια προϋπηρεσίας ως τυροκόμος, ποιο θα λέγατε πως είναι το μυστικό σε αυτή την τέχνη;

Η τυροκόμηση είναι μια τέχνη που πρέπει πρωτίστως να την αγαπάς και να είσαι ερωτευμένος για να βγάλεις καλό αποτέλεσμα. Το κυριότερο είναι πώς συμπεριφέρεσαι στο τυρί. Εάν τηρείς τους όρους που πρέπει, το προϊόν θα σε δικαιώσει και η αγορά θα σε ανταμείψει έξω. Δεν θέλει το τυρί να το κακομεταχειρίζεσαι. Εμείς παντρέψαμε την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και υπάρχει και η προσωπική σφραγίδα. Δεν μπορεί κανείς, για παράδειγμα, να βγάλει το δικό μου το προϊόν και το δικό μου το άρωμα. Το σχήμα μπορεί να το βγάλει, αλλά μέχρι εκεί. Αλίμονο αν όλα τα τυροκομεία έβγαζαν το ίδιο προϊόν.

Το γάλα, τι ρόλο παίζει στην ποιότητα, τη γεύση και το άρωμα που θα έχει τελικά το παραγόμενο τυρί;

Η πρώτη ύλη παίζει πάντα πολύ σημαντικό ρόλο στο τι αποτέλεσμα θα πάρεις στο τελικό προϊόν. Γι' αυτό, όπως είπα, φροντίζουμε το γάλα να έρχεται από κοντινά σημεία και από καλά κοπάδια. Πριν κλείσουμε μια συμφωνία, πηγαίνω και βλέπω τα κοπάδια και επιλέγω ποια θα πάρω. Η πρώτη ύλη είναι θεμέλιο για να έχεις ποιοτικό προϊόν. Όταν το κοπάδι τρέφεται με αρωματικά φυτά και υπέροχη βλάστηση, αυτό περνά με το γάλα και στο τυρί ή το γιαούρτι και το προτιμά ο καταναλωτής.

Σε μια 20ετία μέσα από δυσκολίες και πείσμα, καταφέρατε και στήσατε μια επιχείρηση που, όπως λέτε, αναπτύσσεται με υγεία. Είστε ακόμη νέος βέβαια, αλλά υπάρχει διάδοχη κατάσταση;

Ναι έχω τρεις κόρες τις οποίες φέρνω συχνά να δουν την παραγωγή και να ξέρουν πώς βγαίνει το προϊόν. Η μία τελειώνει φέτος τις σπουδές της στη Διοίκηση Επιχειρήσεων κι έχει πολύ μεράκι για την τυροκόμηση, ενώ η δεύτερη είναι στα Λογιστικά και έχω και μια μικρότερη 11 ετών. Όλες, ακόμη και η μικρή μου, δείχνουν ενδιαφέρον για την τυροκομία.



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ
ΜΕΛΑΝΕΣ - ΝΑΪΟΣ

ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΟ
100%
ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΚΗ ΜΑΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ

Εκλεκτά Τυροκομικά Νάφου από το τυροκομείο του Νικόλα Πιτταρά

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μέλανες της Νάφου, περιτοιχισμένα 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.



Γραβιέρα Νάφου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Νάφου Π.Ο.Π. 12 μηνών Ωρίμανσης



Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπισσοτόνι



Σκληρό Τυρί Σαρανάκι



Ζινοβόρι Φρέσκο Νάφου



Μυζέθρα Γλυκιά Νάφου



Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάφου



Κρέμα Νάφου Βανίλια



Κρέμα Νάφου Σοκολάτα



Τυροκομείο
Νικόλα Πιτταρά

Μέλανες, Νάφος
ΤΚ: 84 300

Τ: 22 850 62 223
6944 831 555

tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr
www.gravierapittara.gr



www.neogal.gr



neogalgr



Οι Γάλλοι τυροκόμοι επανέλαβαν τις συνθήκες που δημιούργησαν το Confine για να καλύψουν τη ζήτηση για ένα προϊόν που έγινε θέμα σε διεθνή μέσα.

Κατά... λάθος τυρί ζύμωσε η καραντίνα

Ανάμεσα σε Munster και Camembert ο νέος τύπος που δημιουργήθηκε

Ένα νέο τύπο τυριού ανακάλυψαν τυχαία οι τυροκόμοι Lionel και Laura Vaxelaire στη Γαλλία ως αποτέλεσμα της ζύμωσης που επήλθε, καθώς έμειναν για καιρό στις αποθήκες μεγάλες ποσότητες προϊόντος λόγω των περιοριστικών μέτρων που επέβαλε ο κορωνοϊός. Όπως είναι φυσικό, το νέο τυρί ονομάστηκε «confine», από τη γαλλική λέξη «confinement» που σημαίνει «εγκλεισμός». Όλα αυτά έλαβαν χώρα σε ένα μι-

κρό αγρόκτημα με αγελάδες στην κοινότητα Saulxures-sur-Moselotte της ΒΑ Γαλλίας. Στο αγρόκτημα παράγεται το χαρακτηριστικό μαλακό τυρί Munster, μεγάλες ποσότητες του οποίου έμειναν στην αποθήκη χωρίς παρέμβαση για έναν μήνα. Το αποτέλεσμα της επιπλέον ωρίμανσης ήταν ένα τυρί με πιο σκληρό και γκριζωπό περίβλημα και μια γεύση που βρίσκεται μεταξύ του Munster και του κλασικού τυριού Camembert.



Τυριά με ιστορία

ΧΩΤΟΣ

από το 1920



Ελληνικά Τυριά
με διακρίσεις



Η οικογένεια Χώτος, εδώ και τρεις γενιές, ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία. Την παράδοση ξεκίνησε στις αρχές του 20ου αιώνα ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποιώντας τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που τόσο καλά γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Με σεβασμό στην παράδοση και την ποιότητά τους, τα τυριά "Χώτος" ξεχωρίζουν για την πλούσια, μεστή τους γεύση. Βραβεύονται κάθε χρόνο για τη σταθερή ποιότητά τους και έχουν αναδειχθεί στα αγαπημένα τυριά των Ελλήνων.

Σήμερα, η Χώτος ΑΒΕΕ, πιστή στην παράδοση, συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας. Το ιδιόκτητο τυροκομείο της Χώτος βρίσκεται στο κέντρο παραγωγής της πρώτης ύλης, του γάλακτος, επιτυγχάνοντας έτσι το σωστό έλεγχο σε όλα τα στάδια της παραγωγής και της επεξεργασίας των τυριών. Με αφετηρία την αγάπη των ανθρώπων της Χώτος για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά, η εταιρία εξάγει τα προϊόντα της σε πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στην Ελβετία και στη Ρωσία, στις ΗΠΑ, στον Καναδά και στην Αυστραλία. Η Χώτος ΑΒΕΕ εφαρμόζει τα συστήματα πιστοποίησης ποιότητας ISO 9001, ISO 22000, IFS και BRC σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.





Το πλατό τυριών που θα αλλάξει τη ζωή σου

Η ικανότητα διαμόρφωσης ενός ελκυστικού στο μάτι και ταιριαστού στη γεύση πλατό τυριών, αποτελεί ένδειξη πολιτισμικού πλούτου στις μέρες μας. Τέτοια είναι η δημοφιλία των πλατό τυριών που η δημιουργικότητα της Marissa Mullen, μιας νεαρής φωτογράφου από το Μπρούκλιν, την καθιέρωσε στην αφρόκρεμα της νέας γενιάς των διαδικτυακών celebrities. Οι λογαριασμοί της στο Instagram ακολουθούνται από εκατοντάδες χιλιάδες πιστούς, ενώ κατ' απαίτηση του κοινού της προχώρησε πρόσφατα στην έκδοση του πρώτου της βιβλίου: «That Cheese Plate Will Change Your Life». Με την ωραία αισθητική εικόνα που διαμορφώνει, η Marissa Mullen μεταφέρει την κατανάλωση τυριού σε ένα νέο επίπεδο. Η απλή μέθοδός της, την οποία ονομάζει «το τυρί με αριθμούς», «σπάει» το πλατό τυριών στα βασικά του συστατικά δίνοντας και στον πλέον αμήνητο τη δυνατότητα να δημιουργήσει εκπληκτικά πλατό για κάθε περίπτωση.



Βρετανικό... Fettle έφερε η πανδημία

Στο Yorkshire για να «σωθεί» το αδιάθετο γάλα των κτηνοτρόφων

Ένα τυρί τύπου φέτας, σε μια προσπάθεια να αξιοποιηθεί το αδιάθετο γάλα και να βοηθηθούν οι πληγέντες από τον κορωνοϊό κτηνοτρόφοι της περιοχής της, διέθεσε μέσα στο καλοκαίρι στην αγορά μια γαλακτοκομική επιχείρηση στο βρετανικό Yorkshire. Υπενθυμίζεται ότι σύμφωνα με την απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου, η φέτα είναι ένα ελληνικό παραδοσιακό τυρί ΠΟΠ, παράγεται αποκλειστικά σε συγκεκριμένες περιοχές της χώρας μας και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η ονομασία για κάποιο άλλο παρόμοιο προϊόν σε διεθνές επίπεδο. Όμως, σύμφωνα με τα λεγόμενά της, η οικογενειακή επιχείρηση Shepherds Purse στο Thirsk παρακολουθώντας το πλήγμα των κτηνοτρόφων, λόγω μειωμένης ζήτησης γάλακτος μετά το κλείσιμο των εστιατορίων, λάνσαρε ένα τυρί τύπου φέτα, αυξάνοντας τις εβδομαδιαίες παραγγελίες γάλακτος κατά 75%. Το προϊόν αφού συσκευαστεί, διατίθεται στο σούπερ μάρκετ Morrisons στο Yorkshire, με το όνομα «Fettle», και συστήνεται στους καταναλωτές ως εξαιρετικό συνοδευτικό για τις σαλάτες με άρωμα Μεσογείου. Εκτός από το Yorkshire Fettle, η οικογενειακή επιχείρηση φημίζεται για τα διαφορετικά τυριά που παράγει, όπως τα Yorkshire Blue, Harrogate Blue, Mrs Bells Blue και επιλέγει τοπικό αγελαδινό, πρόβιο και γάλα από βουβάλια.

Αριστερά η Caroline Bell, MD, Shepherds Purse



Το 2021 στην Ισπανία τα World Cheese Awards

Αναβλήθηκε η διοργάνωση λόγω του κορωνοϊού

Στις 3 έως 6 Νοεμβρίου του 2021 θα πραγματοποιηθούν στην Ισπανία τα «World Cheese Awards 2021» σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση του «The Guild of Fine Food». Υπενθυμίζεται ότι η παγκόσμια διοργάνωση ήταν προγραμματισμένη για τον Νοέμβριο του 2020 αλλά αναβλήθηκε λόγω του κορωνοϊού. Σύμφωνα με τους διοργανωτές, από τις 3-6 Νοεμβρίου 2021 το Palacio de Exposiciones y Congresos του Οβιέδο θα φιλοξενήσει κριτές από περισσότερες από 30 διαφορετικές χώρες, τυριά από έξι ηπείρους και φίλους των τυριών από κάθε γωνιά του πλανήτη, για τέσσερις μέρες. Σημειώνεται ότι τα World Cheese Awards θα αποτελέσουν μέρος του Asturias Paraiso Natural International Cheese Festival 2021. Για πληροφορίες στο <https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/>

Εμπειρία
Ποιότητα



Παράδοση
Μεράκι

Καράλης

Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου

*Αγνά παραδοσιακά προϊόντα
από φρέσκο γάλα της περιοχής μας*



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΠΕΙΡΟΥ
ΚΑΡΑΛΗΣ Α.Ε.

9ο χλμ. Ε.Ο. Άρτας - Ιωαννίνων — Τ.Κ. 470 42 ΤΗΛ.: 26810 52393 FAX : 26810 52387
www.karalis.gr E-mail: karalis@karalis.gr



Εγένετο Αρσενικό ΠΟΠ

Παράγεται στη Νάξο και τις Μικρές Κυκλάδες

Στις προστατευόμενες από την ευρωπαϊκή νομοθεσία γεωγραφικές ενδείξεις προϊόντων της Ελλάδας ανήκει από τις αρχές του 2020 το τυρί Αρσενικό Νάξου που καταχωρήθηκε στο Μητρώο των ΠΟΠ. Ένα ώριμο, σκληρό τυρί που παρασκευάζεται παραδοσιακά από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα. Ξεχωρίζει από τα άλλα τυριά χάρη στην έντονη, πικάντικη και αλμυρόγλυκη γεύση του. Το «Αρσενικό Νάξου ΠΟΠ» παράγεται και ωριμάζει σε διάφορες κοινότητες της Νάξου και των Μικρών Κυκλάδων. Η διαδικασία παραγωγής του συνδέεται στενά με τις γνώσεις των τυροκόμων, οι οποίοι είναι σε θέση να γνωρίζουν τον χρόνο τυροκόμησης λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και τη σύσταση της χλωρίδας. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι την ιδιαίτερη ονομασία «αρσενικό» έδωσαν στο τυρί τους οι ίδιοι οι βοσκοί – τυροκόμοι της περιοχής για να δηλώσουν ότι είναι το πιο «δυνατό» σε λιπαρά και πρωτεΐνες, ανθεκτικό στον χρόνο και σκληρό τυρί. Ιδιότητες που αποδίδονται στον όρο «αρσενικό». Ας σημειωθεί ότι η αίτηση από την Ελλάδα κατατέθηκε τον Νοέμβριο του 2017.

Με 85 γρ. ημερησίως υπερτροφή η Φέτα

Branding για το προϊόν οι ισχυρισμοί υγείας

Δύο φορές περισσότερη βιταμίνη B12 από το Cedar, τέσσερις φορές περισσότερη βιταμίνη D από την Παρμεζάνα, δύο φορές περισσότερο σίδηρο από το Blue Cheese και τρεις φορές περισσότερο ασβέστιο από το Brie έχει η Φέτα, σύμφωνα με τον καθηγητή Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Δημήτρη Κουρέτα. Όπως μάλιστα ο ίδιος ανέφερε σε ημερίδα για την αιγοπροβατοτροφία που έλαβε χώρα στην Κοζάνη στο τέλος Σεπτεμβρίου, «μια μικρή μερίδα φέτας 85 γραμμάρια ημερησίως, μας δίνει 14 γραμμάρια πρωτεΐνης, το 74% της βιταμίνης B2 που θέλουμε τη μέρα, το 42% της βιταμίνης B12, το 75% του ασβεστίου και το 50% του φωσφόρου».



Σύμφωνα με τον καθηγητή Κουρέτα, η Ελλάδα πρέπει να επενδύσει στο γεγονός ότι σε αγορές με υψηλό βιοτικό επίπεδο, όπως η ιαπωνική, υπάρχει ένα ικανό ποσοστό του πληθυσμού, που αναζητά μαγειρικά προϊόντα όπως η Φέτα και είναι πρόθυμο να τα πληρώσει και ακριβά.



Κατοχυρώνει η Ήπειρος το «τυρί που μεταφέρεται με άλογα»

Μετρά αντίστροφα ο χρόνος για την πιστοποίηση του κίτρινου αιγοπρόβειου παραδοσιακού τυριού της Ηπείρου «Κασκαβάλη Πίνδου», ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) με τη συνδρομή και της Περιφέρειας Ηπείρου. Νόμιμος εκπρόσωπος της «Οργάνωσης Παραγωγών Κασκαβάλη Πίνδου» που διεκδικεί την πιστοποίηση είναι ο Σπυρίδωνας Καράλης και η Καράλης ΑΕ που παράγει και διαθέτει το συγκεκριμένο τυρί στην αγορά.

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.
Η αυθεντική γεύση της Νάξου!



ΧΩΡΑ ΝΑΞΟΥ 84 300 Τ. (22850) 25340, 23051 F. 22850 22240 E-MAIL: easnaxos@otenet.gr

www.easnaxos.com



easnaxou



Μηλιτσόπουλος

Τυροκομικά από το 1951

Μια γεύση ελληνική,
αυθεντική, αξεπέραστη...



Φέτα Καλαβρύτων



Κλειτορία Καλαβρύτων Τ.Κ 25007

T 26920 31831 | F 26920 31835

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

Άυλη Κληρονομιά το Μελίχλωρο



Παραδοσιακή μάντρα της Λήμνου



Σπάσιμο πηγμένου γάλακτος



Γύρισμα του τυριού κατά τη διαδικασία παρασκευής του



Ξήρανση του Μελίχλωρου σε ξύλινο καφάσι

Στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς εγγράφηκε το 2020 η τέχνη παρασκευής του τυριού Μελίχλωρο ή Μελίπαστο. Πρόκειται για ένα παραδοσιακό τυρί που παρασκευάζεται από αιγοπρόβριο γάλα στο νησί της Λήμνου και το οποίο είναι άμεσα συνδεδεμένο με τη γαστρονομική παράδοση του νησιού. Οι φορείς της παραγωγής του είναι τόσο οι μικροί παραγωγοί, επαγγελματίες κτηνοτρόφοι, αλλά και όσοι διαθέτουν μικρό αριθμό ζώων της Λήμνου, οι οποίοι παρασκευάζουν τυρί σε μικρές ποσότητες για οικιακή κατανάλωση, όσο και τα παραδοσιακά τυροκομεία του νησιού. Η παραδοσιακή γνώση για την παρασκευή του χάνεται στο χρόνο. Η αναγκαία αυτάρκεια του κεχαγιά, του αγροτοκτηνοτρόφου της Λήμνου, που διέμενε επί μήνες στη μάντρα του αποκομμένος, αλλά και ευρύτερα των κατοίκων ενός νησιού απομονωμένου, με περιορισμένη πρόσβαση σε μεγάλα αστικά κέντρα, υποχρέωναν κάθε νοικοκυριό να κατέχει τη γνώση της τυροκομίας, ώστε και να καλύπτει τις διατροφικές του ανάγκες αλλά και να μπορεί να αξιοποιεί με

τον καλύτερο τρόπο το γάλα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε πείσμα των καιρών κάποιοι κεχαγιάδες εξακολουθούν να συντηρούν σήμερα τις παραδοσιακές μάντρες τους, ενώ άλλοι χρησιμοποιούν σύγχρονα υλικά για την κατασκευή τους. Η γνώση αυτή λοιπόν διατηρείται ζωντανή και σήμερα, ιδιαίτερα στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, αλλά και ευρύτερα στο νησί. Στις μέρες μας, το Μελίχλωρο παρασκευάζεται κάτω από συνθήκες που τηρούν βασικούς κανόνες ασφάλειας και υγιεινής και αυξάνουν το χρόνο ζωής του όπως η συσκευασία σε κενό αέρα. Παραδοσιακά, η ωρίμανση και η διατήρηση του Μελίχλωρου γίνονταν εκτός ψυγείου σε εξωτερικό χώρο, βορεινό, στεγασμένο και σκιερό. Στην πρώτη φάση της ωρίμανσης έχει υφή μεταξύ ημίσκληρου και σκληρού και καθώς προχωράει η ωρίμανση σκληραίνει περισσότερο. Σήμερα βέβαια παρ' ότι κάποιοι κτηνοτρόφοι εξακολουθούν να παράγουν ξερό τυρί για οικιακή χρήση, σε επίπεδο τυροκομείων και εμπορίου η πιο μαλακή εκδοχή του τυριού το έχει υποσκελίσει, με αποτέλεσμα το ξερό τυρί να αρχίζει να χάνεται.



Ο ΠΡΩΤΟΣ -ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΑΡΟΝ- ΘΕΜΑΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ, ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΣΤΟΝ «ΠΥΡΗΝΑ» ΤΟΥ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΥΡΙ, ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Το Mia Feta Bar, το οποίο φέτος τον Οκτώβριο συμπληρώνει επτά έτη λειτουργίας, αποτελεί, τρόπον τινά, τη «βιτρίνα» των προϊόντων και της φιλοσοφίας της καθιερωμένης τυροκομικής επιχείρησης Κουρέλλας ΑΕ από τα Γρεβενά, ενώ φιλοξενεί και αυστηρά επιλεγμένες προτάσεις πρώτων και μεταποιημένων υλών από επώνυμους Έλληνες παραγωγούς.



Η Παρασκευή Κουρέλλα (κέντρο) τρέχει το project «Mia feta Feta Bar».

Όταν το τυρί γίνεται βραδινή έξοδος

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Σε ένα χώρο, ισόγειο με πατάρι, που είναι δεν είναι μεγαλύτερος από 80 -100 τ.μ., περισσότεροι από 40 κωδικοί τυριών και γαλακτοκομικών προϊόντων προκαλούν τις αισθήσεις του επισκέπτη. Την όραση με τις καλαίσθητες συσκευασίες στα ψυγεία, αλλά και την όσφρηση με τις ευχάριστες βουτυράτες (κι όχι μόνο) μυρωδιές, που σε ταξιδεύουν από την ανοικτή κουζίνα και σε προσκαλούν να δοκιμάσεις και κάτι ακόμη από το ράφι ή το μενού, διεγείροντας και τη γεύση. Οι περισπασμοί ουκ ολίγοι. Λευκά και κίτρινα τυριά, από αιγοπρόβριο ή βιολογικό αγελαδινό γάλα. Μαλακά, ημίσκληρα και σκληρά. Σε σχήμα κύβου. Μακράς ωρίμανσης. Καπνιστά. Μονοποικιλιακά. Με βότανα, σκόρδο, πιπεριά, τρούφα και πολλές ακόμη ευφάνταστες γεύσεις και καινοτομίες βραβευμένες. Ως επιτραπέζια εδέσματα, είτε ως μέρος μιας συνταγής, σε ένα από τα οκτώ διαφορετικά πιάτα της κουζίνας του. Και φυσικά φρέτα. Η «βασιλίτσα» των ελληνικών τυριών είναι εκεί και ξεχωρίζει, με ποικίλους γευστικούς συνδυασμούς. Εξ ου και η επιλογή της επωνυμίας «Mia feta Feta Bar».

Το εκθετήριο που δείχνουμε τι παράγουμε

«Είναι το μέσο με το οποίο θέλαμε να προβάλλουμε τη δουλειά μας. Το εκθετήριο όπου δείχνουμε ό,τι παράγουμε. Εδώ δεχόμαστε και πελάτες χονδρικής, έχουν ενημέρωση, γεύονται τα προϊόντα, τους δίνουμε ιδέες και παράλληλα αντλούμε από τον κόσμο ιδέες. Πράγματα που φτιάχνει η κουζίνα μας και τους αρέσουν. Ο κόσμος μπορεί και

βλέπει τα πάντα. Η διαφάνεια χαρακτηρίζει όλη την εταιρεία. Όλοι γνωρίζουν από πού αγοράζουμε το αιγοπρόβριο γάλα μας και πώς παράγουμε όλα μας τα προϊόντα αυθεντικά, χωρίς να παρεμβαίνουμε», εξηγεί η Παρασκευή Κουρέλλα, που τρέχει το project. «Το τυρί δεν ήταν ποτέ ενταγμένο στη βραδινή έξοδο του Έλληνα. Με το Mia feta Feta Bar θελήσαμε να του δώσουμε και αυτή την πρόταση. Ναι μπορεί να βγει το βράδυ με την οικογένεια ή τους φίλους του και να έχει ένα δείπνο με τυρί, συνοδεία με ένα καλό κρασί, όπως θα έκανε σε ένα κάθε καλό εστιατόριο», σημειώνει η κυρία Κουρέλλα.

Γευσιγνωσίες με οινοποιούς και ζυθοποιούς

Οι συντελεστές του Mia Feta, ωστόσο, έχουν αναλάβει κι έναν ρόλο εκπαιδευτικό ώστε να αναδεικνύονται τα γευστικά στοιχεία των τυριών. Όπως εξηγεί ο Γιώργος Παπαστεργίου, υπεύθυνος λειτουργίας του καταστήματος, έχει μεγάλη σημασία πώς θα συντηρηθεί ένα τυρί, πώς θα τεμαχιστεί, ακόμη και το πώς θα παρουσιαστεί σε ένα πιάτο. Στην ίδια λογική οργανώνονται γευσιγνωσίες με οινοπαραγωγούς, με ζυθοποιούς και με αποσταγματοποιούς, οι οποίοι συζητούν με τους πελάτες για τις ιδιαιτερότητες τις κάθε επιλογής και από κοινού με την ιδιοκτησία δημιουργούν και συνδυασμούς πιάτων. Στόχος, είναι το concept να επεκταθεί στην Ελλάδα και το εξωτερικό, αλλά προς το παρόν προωθούνται άλλες προτεραιότητες. Μια από αυτές είναι το νέο e-shop, που ξεκίνησε να λειτουργεί από το Σεπτέμβριο του 2020, ενώ σύντομα θα ενεργοποιηθεί και υπηρεσία delivery για τη Θεσσαλονίκη.



ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ



ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 21 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

ΟΙΝΙΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ ΜΕ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Το δεύτερο πιο δημοφιλές ελληνικό τυρί στην πιο niche εκδοχή του

Της Νικολέτας Ξίκη

Ενας από τους καλύτερους φίλους του κρασιού είναι τα τυριά, καθώς η πλούσια και φυσική γεύση τους αφήνει ελεύθερο το πεδίο για γευστικά παιχνίδια με ερυθρούς, λευκούς ή ακόμα και με ροζέ οίνους. Στην παρούσα δοκιμή τα δεδομένα είναι ακόμη πιο ειδικά και πρωταγωνίστρια γίνεται η Παλαιωμένη Γραβιέρα, ένας μοναδικός τύπος τυριού που μπορεί να απογειωθεί

γευστικά με τον κατάλληλο οινικό σύντροφο. Γραβιέρα με μαύρη τρούφα, με θρούμπι, με θυμάρι, ακόμη και με άγριο σκόρδο, αλλά και Κρασογραβιέρα, όλα ευγενική χορηγία της εταιρείας Bliss Point, ταίριαξαν με δημοφιλείς ετικέτες κρασιών της ελληνικής αγοράς, σε μια δοκιμή που φιλοξενήθηκε στο wine bar Oinoscent. Άλλωστε για κάθε τυρί υπάρχει ένα -ή και περισσότερα- κρασί που του ταιριάζει ή άραγε ισχύει το αντίστροφο;



ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ

Ένα κομψό Ξινόμαυρο απογειώνει τον γήινο συνδυασμό

ΕΝΤΟΝΑ ΑΡΩΜΑΤΑ και αντιθέσεις χαρακτηρίζουν την Γραβιέρα με μαύρη τρούφα από την περιοχή της Βοιωτίας. Μια ιδιαίτερη συνταγή, όπου η μαύρη ψιλοκομμένη χειμωνιάτικη τρούφα, που συλλέγεται στα βουνά της ορεινής Χαλκιδικής, ζυμώνεται με το χέρι στη Γραβιέρα και έτσι το τυρί αποκτά πλούσια αρώματα τρούφας.

- Τη συνοδεύει το Ξινόμαυρο Single Vineyard Σκαντζόχοιρος 2017 του Κτήματος Άλφα, μία κομψή οινοποίηση Ξινόμαυρου από το Αμύνταιο.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΟ ΘΥΜΑΡΙ

Μοναδικός συνδυασμός με ένα στιβαρό Ασύρτικο

ΑΠΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ κοπάδια της ορεινής Κρήτης παράγεται η παλαιωμένη Γραβιέρα με θυμάρι, ένα αρωματικό κρητικό βότανο.

- Τη συνοδεύει το Emphasis Ασύρτικο του 2018 του Κτήματος Παυλίδη από τη Δράμα, που αποκαλύπτει τον στιβαρό χαρακτήρα του Ασύρτικου.

ΑΓΡΙΟ ΣΚΟΡΔΟ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΡΗΤΗΣ

Εκτοξεύει την απόλαυση ένα παλαιωμένο Cabernet Sauvignon

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ στην Κρήτη από ντόπιο αιγοπρόβριο γάλα η παλαιωμένη Γραβιέρα με άγριο σκόρδο, το οποίο θεωρείται πολλαπλάσια δραστικότερο από το κλασικό. Προσδίδει έναν ιδιαίτερο μεσογειακό χαρακτήρα στο τυρί.

- Τη συνοδεύει το Αυλοτόπι 2017 από το Κτήμα Τσέλεπου,

από το ομώνυμο αμπελοτόπι της Τεγέας, που αποδεικνύει τη μοναδική δυνατότητα παλαίωσης και εξέλιξης της ποικιλίας.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΘΡΟΥΜΠΙ

Ένα ατίθασο Syrah ολοκληρώνει τη γευστική πανδαισία

ΑΡΩΜΑΤΑ από το κρητικό πρόβριο γάλα αναδίδει η παλαιωμένη Γραβιέρα με κρητικό θρούμπι.

- Τη συνοδεύει το Syrah Wild Fermentation 2013 της Οινοποιίας Βруνιώτη από την Εύβοια. Ένα Syrah με φυσικές άγριες ζύμες που δίνουν χαρακτήρα.

ΤΕΣΣΕΡΑ ΠΙΠΕΡΙΑ ΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Δαμάζει τον τολμηρό χαρακτήρα ένα Roussanne

ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ συνταγή και τεχνική, όπου αρωματικοί κόκκοι πιπεριού ζυμώνονται στο τυρί δίνοντάς του την πικάντικη ένταση που το απογειώνει. Η Γραβιέρα με τέσσερα πιπέρια παράγεται στην Κρήτη με ντόπιο αιγοπρόβριο γάλα.

- Τη συνοδεύει ένα Roussanne 2018 της Οινοποιίας Μανουσάκη όπου το βαρέλι χαρίζει έξτρα πολυπλοκότητα.

ΚΡΑΣΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ

Μια ξηρή Μαυροδάφνη σβίνει την αφάδα του κρασιού

ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΟ χαρακτήρα δίνει σε αυτή την παλαιωμένη Γραβιέρα το πάντρεμα με το κόκκινο κρασί. Παράγεται στην Κρήτη από πρόβριο γάλα δίνοντας πλούσια γεύση.

- Τη συνοδεύει η βιολογική εκδοχή της Μαυροδάφνης του Ευρυβιάδη Σκλάβου από αμπελώνες της Κεφαλονιάς.



Ένα εντυπωσιακό και πολύπλοκο Ξινόμαυρο που παράγεται μακριά από τις κλασικές παραδοσιακές τεχνικές και φλερτάρει περισσότερο με ένα σύγχρονο και μοναδικό στυλ παρά με το παραδοσιακό ύφος της ποικιλίας είναι η Βήσσα 2009 του Κτήματος Καραδήμου, που ταίριαξε απόλυτα με την παλαιωμένη Γραβιέρα με μαύρη τρούφα, όπως και το Γη και Ουρανός 2018 των Αμπελώνων Θυμίουπουλου.

Το Τυροκομείο της Lidl γέμισε αρώματα και γεύσεις

Τυριά από όλη την Ελλάδα που μπορούν να καλύψουν τις καθημερινές και όχι μόνο ανάγκες όλης της οικογένειας περιλαμβάνονται στην εμπλουτισμένη γκάμα της Lidl Ελλάς. Πρόκειται για γευστικά, άριστης ποιότητας προϊόντα, που στηρίζουν τους τοπικούς προμηθευτές και αναδεικνύουν την πλούσια «γευστική κληρονομιά» της χώρας.



Σε ένα ταξίδι στον κόσμο του τυριού καλεί τους καταναλωτές η Lidl Ελλάς εμπλουτίζοντας την ποικιλία των προϊόντων της με προσεκτικά επιλεγμένα τυριά από όλη την Ελλάδα. Στο Τυροκομείο της Lidl ξεχωρίζουν η Φέτα ΠΟΠ με τόσες γεύσεις και αρώματα, όσα και οι περιοχές που την παράγουν, αλλά και η Γραβιέρα, με πρωταγωνίστρια αυτήν της Κρήτης, αλλά και εκείνες που παράγουν οι Κυκλάδες, από αιγοπρόβειο γάλα. Φυσικά δεν θα μπορούσε να λείπει

το έντονο, πληθωρικό κεφαλοτύρι της Νάξου, το Αρσενικό ΠΟΠ, αλλά και το μοναδικό συριανό Σαν Μιχάλη. Μαζί τους το Τουλουμοτύρι της Καρύστου αλλά και η Σφέλα Μεσσηνίας ΠΟΠ.

Μεγαλύτερη απόλαυση μαζί με τα κρασιά της Lidl Ελλάς

Φυσικά για μεγαλύτερη απόλαυση τα τυριά συνδυάζονται με τα καλοκαιρινά κρασιά της κάβας Lidl Ελλάς. Κρασιά με ξεχωριστή καταγωγή, που επιλέχθηκαν

προσεκτικά για την ποιότητα και τη γεύση τους. Με επιμονή λοιπόν στην ποικιλία, την ελληνικότητα, την εντοπιότητα, τη γεύση και την ποιότητα, τα προϊόντα της Lidl Ελλάς έρχονται να προσφέρουν μοναδικές στιγμές στη ζωή κάθε οικογένειας, είτε αυτές αφορούν το καθημερινό τραπέζι, είτε τις γιορτινές στιγμές αλλά και την ψυχαγωγία μέσα στο σπίτι, η οποία έχει πια αποκτήσει μεγαλύτερο ειδικό βάρος λόγω του κορωνοϊού.

ΤΑ ΝΗΣΙΩΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Από τις Κυκλάδες στο Βόρειο Αιγαίο και από εκεί στην Κρήτη η Lidl Ελλάς ανακάλυψε τα πιο εκλεκτά τυριά.

Αρσενικό Νάξου (Κεφαλοτύρι): Ελαφρώς αλμυρό, σκληρό τυρί 8μηννης ωρίμανσης από αιγοπρόβειο γάλα. Υποκίτρινο χρώμα και βουτυρένια απαλή υφή. Έχει ελαφρώς αλμυρή γεύση και σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, που ξεκινά από αρώματα λουλουδιών και καταλήγει σε πιο πολύπλοκα αρώματα.

Γραβιέρα Ίου: Φρουτώδες, ντελικάτο, υπόγλυκο, σκληρό τυρί 8μηννης ωρίμανσης από αιγοπρόβειο γάλα. Η Γραβιέρα αυτή έχει απαλό κίτρινο χρώμα με πολλές μικρές τρύπες στη μάζα της. Φινετσάτο τυρί με φρουτώδες άρωμα και ωραία ισορροπία υπόγλυκης/αλμυρής γεύσης.

Σαν Μιχάλη ΠΟΠ Σύρου: Έντονο, πικάντικο, σκληρό τυρί 8μηννης ωρίμανσης από αγελαδινό γάλα. Με μεστή, εξαιρετικά πικάντικη γεύση, αρωματισμένη από την ιδιαίτερη χλωρίδα της Σύρου. Πολύπλοκα αρώματα βουτύρου, ψημένου ψωμιού, πικραμύγδαλου, ευωδιά χόρτων και αρωματικών του βουνού.

Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης: Αρωματικό, ελαφρώς πικάντικο σκληρό τυρί 3μηννης ωρίμανσης από αιγοπρόβειο γάλα. Ωριμάζει μέσα σε λάδι, αποκτώντας πλούσια, ελαφρώς πικάντικη γεύση. Με συμπαγή δομή και έντονο άρωμα που θυμίζει αμύγδαλα.

Γραβιέρα Κρήτης με τρούφα: Σκληρό τυρί, έντονα αρωματικό, με γήινο χαρακτήρα 8μηννης ωρίμανσης από αιγοπρόβειο γάλα. Φέρει έντονο το αποτύπωμα της ψιλοκομμένης, μαύρης χειμωνιάτικης τρούφας στην όψη, το άρωμα και τη γεύση. Πλούσια, βουτυράτη γεύση και υπόγλυκη επίγευση.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΜΑΣ

Τουλουμοτύρι Καρύστου: Ελαφρώς αλμυρό, μαλακό τυρί 8μηννης ωρίμανσης από αιγοπρόβειο γάλα. Υπόλευκο χρώμα και μαλακή υφή. Ευχάριστο άρωμα γάλακτος, μέτρια λιπαρότητα.



Σφέλα ΠΟΠ Μεσσηνίας: Δυνατό, πιπεράτο, τυρί 8μηννης ωρίμανσης από αιγοπρόβειο γάλα. Δυνατή προσωπικότητα για το «τυρί της φωτιάς». Πιπεράτο άρωμα, γεύση όλο σπιρτάδα.

Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Καλαβρύτων: Πλούσια και αρωματική 3μηννης ωρίμανσης σκληρή φέτα, με όμορφο άρωμα πρόβειου γάλακτος και πικάντικες νότες. «Τσιμπάει» νόστιμα τη γλώσσα.

Φέτα Π.Ο.Π. Βαρελίσια Τριπόλεως: Αλμυρή και πιπεράτη 3μηννης ωρίμανσης. Μετρίως σκληρή φέτα, με ελαφριά μύτη σε φόντο γάλακτος. Νόστιμη, με ισορροπία ξινή-αλμυρής γεύσης, ελαφρώς πιπεράτη και διεισδυτική.

Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Πίνδου: Μαλακή και βουτυράτη 3μηννης ωρίμανσης. Βουτυράτη, μαλακή φέτα με άρωμα γάλακτος και μακριά επίγευση.

Φέτα ΠΟΠ Θράκης: Ελαφρώς όξινη και μαλακή 3μηννης ωρίμανσης. Συμπαγής υφή με ευχάριστο άρωμα γάλακτος και βουτύρου. Μια φέτα ευχάριστα ξινή και ισορροπημένη, με απαλή γεύση και μέτρια λιπαρότητα.

Προσεκτικά επιλεγμένα τυριά από όλη την Ελλάδα στο Τυροκομείο της Lidl



Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ



Ενα χρόνο μετά την πρώτη απόπειρα της συντακτικής ομάδας της Agrenda και του Αγροκτήματος να σταχυολογήσει κάποια ενδιαφέροντα δείγματα γραφής στον κλάδο της τυροκομίας, η φετινή δεύτερη χρονιά του Top 50 - Κορυφαίες Επι-

λογές Ελληνικών Τυριών, έρχεται να δικαιώσει με απόλυτο τρόπο την πρωτοβουλία αυτής της έκδοσης. Στο χρόνο που μεσολάβησε, ενδεχομένως και με μια μικρή βοήθεια από το κλίμα που δημιούργησε η πανδημία, ο κλάδος των τυροκομικών ξαναβρήκε την επαφή του με το καταναλωτικό κοινό. Για να το πούμε καλύτερα, οι καταναλωτές επαναπροσδιόρισαν τη σχέση τους με τα τυριά, επαναβεβαίωσαν την εκτίμησή τους στα προϊόντα ταυτότητας και άδειασαν στην κυριολεξία τα ψυγεία σε όσα εξ αυτών τιμούν τη φήμη τους στο βάθος του χρόνου. Τον τελευταίο καιρό από πολλές πλευρές εκφράζεται η εκτίμηση ότι οι ευνοϊκές συνθήκες αγοράς για τα ελληνικά τυριά δίνουν το χρόνο στους συντελεστές του κλάδου να γίνουν ακόμα καλύτεροι. Άλ-

λωστε και η βελτίωση των τιμών παραγωγού ειδικά στο αιγοπρόβειο γάλα λειτουργεί υποστηρικτικά σ' αυτόν το στόχο. Εξασφαλίζει την ομαλή ροή της α' ύλης, δίνει τη δυνατότητα στις κτηνοτροφικές μονάδες να βελτιώσουν τις υποδομές τους και το ζωικό τους κεφάλαιο, διαμορφώνει σταθερές συνθήκες λειτουργίας της αγοράς. Η εμπειρία της φετινής αναζήτησης από την πλευρά της συντακτικής ομάδας του Top 50 δείχνει ότι οι τυροκομικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα, ανεξαρτήτως μεγέθους, συνιστούν έναν δυναμικό και συνεχώς εξελισσόμενο κλάδο. Συνδυάζοντας πίστη στην παράδοση, επένδυση στη σύγχρονη τεχνολογία και ζωηρό ενδιαφέρον για την καινοτομία, οι παραγωγικές μονάδες διευρύνουν την γκάμα των προϊόντων τους, αναλαμβάνοντας ταυτόχρονα το κόστος της πιστοποίησης αυτών με βάση τις ειδικότερες κατηγορίες (ΠΟΠ, βιολογικά κ.α.).

Μέσα σ' αυτό το κλίμα ανταγωνισμού, είναι φυσικό, η επιλογή των προτάσεων κορυφαίων ελληνικών τυριών του Top 50 για το 2021 να μην είναι εύκολη υπόθεση. Εδράζεται ωστόσο σε αντικειμενικά κριτήρια, εξελίσσεται δυναμικά και διακρίνεται για τον ρεαλισμό της.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ • Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ • Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ • Ο ΑΥΣΤΗΡΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ • ΤΟ BRANDING • Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΝΕΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ • Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ • Η ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΕΓΧΩΡΙΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ • Η ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
Αμφιλοχίας Γη	Πεκορίνο Αμφιλοχίας Γη	Κεχρινά Αμφιλοχίας	60
ΑΡΓΟΓΑΛ Κορομίκη	Γραβιέρα Ανάλατη	Κεφαλάρι Άργους	70
ΑΣ Ρεθύμνου	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ Μίνως	Ρέθυμνο	73
ΑΣ Τήνου	Μαλακό Τυρί Τήνου	Τήνος	75
Βογιατζή Παραδοσιακά Τυριά	Τσαντιλίσιο	Λαγκαδάς Θεσσαλονίκης	76
Γ. Νταμπίζας & Σία ΟΕ	Κατσικίσιο Τυρί Προβογάλ	Θεσσαλονίκη	63
Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ	Κατσικίσιο Βιολογικό	Βόλος	68
Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη	Γραβιέρα Μυτιλήνης	Λέσβος	56
Γαλακτοτυροκομική Λήμνου	Μελίχλωρο με ρίγανη Μαρκάκη	Λήμνος	65
Δομοκός ΑΕ-Optima	Ορεινές Πλαγιές Κατίκι ΠΟΠ	Δομοκός Φθιώτιδας	63
ΔΟΔΩΝΗ ΑΕ	Φέτα ΠΟΠ	Ιωάννινα	59
ΕΑΣ Νάξου	Ορεινό Νάξου	Νάξος	70
Εβροφάρμα	Κατσικίσιο Τυρί	Διδυμότειχο	59
Ήπειρος ΑΕΒΕ	Αλειφωτή	Αμμότοπος Άρτας	60
Ίδρυμα Τοσίτσα	Καπνιστό Μετσοβόνη ΠΟΠ	Μέτσοβο	73
Καραγιάννης Τυροκομικά	Φέτα ΠΟΠ	Αρναία Χαλκιδικής	73
Καράλης ΑΕ	Κεφαλοτύρι Ηπείρου	Φιλοθέη Άρτας	62
ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ	Κασέρι ΠΟΠ Λύκα	Βαφειοχώρι Κιλκίς	62
ΜΕΝΟΙΚΙΟ	Βιολογική Μυζήθρα	Προσοτσάνη Δράμας	66
Μηλιτσόπουλος Τυροκομικά	Ανθότυρο	Κλειτορία Καλαβρύτων	59
ΝΕΟΓΑΛ	Ημίσκληρο Δραμινό	Δράμα	71
ΟΛΥΜΠΟΣ	Τυρί Freelect	Λάρισα	64
Όμηρος Βιομ. Γάλακτος ΑΕΒΕ	Πρόβειο Λευκό Τυρί Light	Μεγάρχη Τρικάλων	74
Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ	Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ	Σητεία	60
Παγώνης Προϊόντα Γάλακτος	Γραβιέρα με Φιστίκι Αιγίνης	Ερυθρές Αττικής	57
Παραδοσιακό Τυροκομείο Διασέλι	Σκοτύρι Ίου	Ίος	57
Ρόζης Κ. Γεώργιος & Σία ΟΕ	Γραβιέρα με μπουκόβο	Αραχναίο Αργολίδας	59
Ρούσσας ΑΕ	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Αλμυρός Μαγνησίας	57
Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων	Καλάβρυτα	68
Τούσιας Τυροκομικά Βοΐου	Κατσικίσιο Τυρί	Τσοτύλι Βοΐου Κοζάνης	56
ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ	Γαλοτύρι ΠΟΠ	Τρίκαλα	70
Τυροκομείο Αρβανίτη	Κατσικίσιο Τσαντιλάκι	Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης	64
Τυροκομείο Διβάνης	Παραδοσιακό Διβάνη	Παραπόταμος Τρικάλων	59
Τυροκομείο Ζωζεφίνος	Σαν Μιχάλη ΠΟΠ	Σύρος	64
Τυροκομείο «Η Βλάχα»	Μπάτζος ΠΟΠ Τσελεπή	Εσώβαλα Πέλλας	66
Τυροκομείο Κωσταρέλου	Μελίπαστο	Μαρκόπουλο Αττικής	71
Τυροκομείο Λύτρας	Φέτα ΠΟΠ	Μαυροβούνι Λάρισας	68
Τυροκομείο Παναγιώτη Γιάννου	Κρασσύρι Κω	Κως	68
Τυροκομείο Πιτταράς	Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου	Νάξος	68
Τυροκομείο Τζουρμπάκης	Ανθότυρος Ξηρός	Ρέθυμνο	75
Τυροκομείο Φλέγγα	Ξινοτύρι	Βελεστίνο Μαγνησίας	56
Τυροκομικά Θυμέλης	Κασέρι ΠΟΠ	Λέσβος	71
Τυροκομική Ζακύνθου	Λαδοτύρι Ζακύνθου Μπάστα	Ζάκυνθος	70
Τυροκομική Μεσσήνης	Σφέλα ΠΟΠ	Μεσσήνη	76
Υιοί Σ. Μπάφα ΑΒΕΕ	Γραβιέρα με πιπέρι	Άρτα	63
Φάρμα Μόσχου	Κανιάκι	Πολυκάρπη Καστοριάς	73
Χώτος ΑΒΕΕ	Μανούρι ΠΟΠ	Φαλάνη Λάρισας	73
Greek Family Farm	Φέτα ΠΟΠ Βιολογική με βότανα	Πλάτανος Μαγνησίας	63
KaidanCheese	Σταμνοτύρι Πρόβειο Αηλό	Μαρκόπουλο Αττικής	65
L.A. Farm ΑΕ	Φέτα ΠΟΠ Πίνδος	Τρίκαλα	74

Ο κατάλογος των τυριών

(η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και
η αρίθμηση των τυριών στις σελίδες που ακολουθούν
δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)



Οριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες η Γραβιέρα Μυστακέλλη.

1

Γραβιέρα Μυτιλήνης Μυστακέλλη

Διακρίνεται για τη
χρυσοκίτρινη επιδερμίδα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Απαλή υπόγλυκη γεύση για ένα σκληρό τυρί που παράγεται από αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα και ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες. Η Γραβιέρα Μυτιλήνης της εταιρείας Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη χαρακτηρίζεται από τις διάσπαρτες τρύπες στο εσωτερικό της και από τη χρυσοκίτρινη επιδερμίδα της.

Πρόκειται για μία ιστορική εταιρεία της Μυτιλήνης, που ιδρύθηκε μεν το 2015 στον Μανταμάδο αλλά συνεχίζει την παράδοση που ξεκίνησε το 1962 στο παραδοσιακό τυροκομείο του ο Στρατής Μυστακέλλης. Πρόκειται για ένα μικρό παραδοσιακό τυροκομείο με επίσημη δυναμικότητα στους 250 τόνους μαλακών και σκληρών τυριών το χρόνο. Η πρώτη ύλη για τα προϊόντα του προέρχεται από αιγοπρόβατα ελευθέρως βοσκής της ιδιαίτερης Λεσβιακής φυλής της περιοχής Μανταμάδου, με όλα τα μοναδικά χαρακτηριστικά που προσφέρει η πλούσια ποικιλόμορφη σε φυτά και βότανα κλωρίδα. Επενδύοντας στο ανθρώπινο δυναμικό, στο τυροκομείο Μυστακέλλη παντρεύει την εμπειρία του παλιού τυροκόμου με τη σύγχρονη επιστημονική γνώση και τον υπεσύγχρονο εξοπλισμό.

2

Κατσικίσιο Τυρί Τούσιας

Τρεις γενιές τυροκόμοι
στο Βόιο Κοζάνης

ΑΙΓΕΙΟ

Ελαφρώς υπόξινο με αρώματα βοτάνων του βουνού αλλά και εξαιρετικά πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, βιταμίνες και ασβέστιο είναι το Κατσικίσιο τυρί της επιχείρησης Τούσιας Τυροκομικά Προϊόντα Βοίου, η οποία ασχολείται με την κτηνοτροφία και την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές. Το 1970 ιδρύθηκε στον Αυγερινό Βοΐο Κοζάνης το πρώτο τυροκομείο της οικογενειακής επιχείρησης ενώ το 2013 δημιουργήθηκαν νέες εγκαταστάσεις στο Τσούλι. Στο άρτια εξοπλισμένο τυροκομείο της η εταιρεία χρησιμοποιεί γάλα από την στενή συνεργασία της με τους κτηνοτρόφους της περιοχής της.

3

Ξινοτύρι Τυροκομείου Φλέγγα

Με γλυκόξινη γεύση
που θυμίζει γιαούρτι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα κρεμώδες τυρί με λεπτή συνοχή, πικάντικο άρωμα και γλυκόξινη γεύση, που θυμίζει αυτή του γιαουρτιού, είναι το Ξινοτύρι του Τυροκομείου Φλέγγα. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο πρόβειο και κατσικίσιο γάλα με προσεκτικά επιλεγμένη πρώτη ύλη από τα βοσκοτόπια της Θεσσαλίας και πατροπαράδοτη συνταγή.

Ας σημειωθεί ότι το όνομα «Φλέγγα» προέρχεται από την ομώνυμη βουνοκορφή, που βρίσκεται στην καρδιά του εθνικού δρυμού της Βάλια Κάλντα στην Πίνδο. Επιλέγοντας αυτή την επωνυμία η οικογένεια Λαΐτσου τιμά τη μακροχρόνια παράδοσή της στην παρασκευή τυριών, που οδήγησε στις σημερινές υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο και την παραγωγή ετικετών υψηλής ποιότητας σε προσεγγμένες συσκευασίες που κερδίζουν τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας. Φέτα ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Βούτυρο, Μανούρι ΠΟΠ. Γιαούρτια διαφόρων ποικιλιών, Ανθότυρο, Ξινοτύρι, Γίδινο Τυρί, Γαλοτύρι, Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα με αρωματικά είναι μερικά από τα προϊόντα. Επίσης μεταξύ άλλων διατίθενται και μια σειρά από ελαφρύτερα σε περιεκτικότητα λιπαρών προϊόντα, αντίστοιχα με τις απαιτήσεις των πελατών, όπως και Κεφίρ που παρασκευάζεται από φρέσκο ελληνικό κατσικίσιο γάλα με μόνο 1,5% λιπαρά, δεν περιέχει ζάχαρη και αποτελεί πηγή ασβεστίου και φωσφόρου.



4

Σκοτύρι Ίου Χάρου

Από το Παραδοσιακό
Τυροκομείο Διασέλι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το παραδοσιακό τυρί της Ίου, το κρεμμώδες και απαλό Σκοτύρι με την πικάντικη γεύση, παρασκευάζεται στο τυροκομείο του ο Δημήτρης Χάρος με συνταγή του προπάππου του. Χτισμένο στο υψηλότερο σημείο της Ίου, δίπλα στη φάρμα της οικογένειας, το Τυροκομείο «Διασέλι» προσφέρει στον επισκέπτη μία εμπειρία γεύσεων καταμεσής του Αιγαίου. Αν και η σχέση της οικογένειας με την πρωτογενή παραγωγή χάνεται στους αιώνες, η σύγχρονη ιστορία ξεκινά το 2010 με επενδύσεις από τον Δημήτρη Χάρο με τη βοήθεια της γυναίκας του Ελένης για μία νέα σύγχρονη μονάδα τυροκομίας και ένα



ρομποτικό αρμεκτήριο 24 θέσεων. Από ένα κοπάδι 400 κατσικιών το στήσιμο της κτηνοτροφικής μονάδας προσεγγίζει τα 800 κιλά την ημέρα στην υψηλή γαλακτοκομική περίοδο ενώ το τυροκομείο παρασκευάζει περισσότερα από 10 είδη τυριών. Ας σημειωθεί επίσης ότι το Κτήμα Διασέλι είναι επισκέψιμο με πολλά εκθέματα.

5

Γραβιέρα με Φιστίκι Παγώνη

Με βαθιά γνώση
στην τυροκομία

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Από φρέσκο παστεριωμένο 100% ελληνικό αγελαδινό γάλα παράγεται από την εταιρεία Παγώνης Προϊόντα Γάλακτος η Γραβιέρα με Φιστίκι Αιγίνης, η οποία πρόσφατα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στο νέο διεθνές θεσμό γευσσιγνωσίας Mediterranean Taste Awards™. Η εταιρεία με έδρα τις Ερυθρές Αττικής δραστηριοποιείται στον τομέα της παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων για περισσότερο από 45 χρόνια διατηρώντας σταθερές σχέσεις με τοπικές συνεργαζόμενες κτηνοτροφικές μονάδες καθώς και με μονάδες της ευρύτερης περιοχής.

6

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας

Βρίσκει ρίζες
στους Σαρακατσάνους

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από τον πρωτοπόρο στην παραγωγή βιολογικής φέτας στην Ελλάδα και έναν από τους βασικούς παραγωγούς αυτού του προϊόντος, η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας παράγεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και είναι ένα τυρί γευστικό, πλούσιο σε θρεπτικές ουσίες, με μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά 24%. Η Ρούσσας ΑΕ ιδρύθηκε το 1952 από την οικογένεια Ρούσσα και ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής που διδάχθηκε από τους Σαρακατσάνους προγόνους της. Σήμερα συγκαταλέγεται στις πιο δυναμικές ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν το 95% της ετήσιας παραγωγής της σε ΗΠΑ, Καναδά, Ευρώπη, Αφρική, Αυστραλία, Μέση και Άπω Ανατολή. Παράλληλα τα τελευταία τρία χρόνια ολοκλήρωσε δύο μεγάλα επενδυτικά έργα συνολικού ύψους 17 εκατ. ευρώ για τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεών της που βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Ρούσσας ΑΕ είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας, η οποία ωριμάζει με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σε βαρέλια από ξύλο οξυάς, προϊόν που όχι μόνο βραβεύθηκε με 3 αστέρια στα Great Taste Awards 2015 αλλά κέρδισε επάξια και μία θέση στη λίστα με τα 50 καλύτερα προϊόντα του διαγωνισμού, ανάμεσα σε 10.000 συμμετοχές.



Πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα είναι η εταιρεία Ρούσσας ΑΕ.

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΛΟΥ



Τυριά από έναν ευλογημένο τόπο



7

Παραδοσιακό Οικογένειας Διβάνη

Αιγοπρόβριο και
αγελαδινό 50-50

BLEND

Ημίσκληρο κίτρινο τυρί που ζυμώνεται και αλατίζεται στο χέρι και ωριμάζει για έξι μήνες σε ειδικά διαμορφωμένους θαλάμους σε ράφια από πεύκα είναι το Παραδοσιακό του Τυροκομείου Διβάνης. Παρασκευάζεται σε αναλογία 50-50 από αιγοπρόβριο και αγελαδινό γάλα το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια της ορεινής Θεσσαλίας. Οι άνθρωποι του Τυροκομείου με έδρα τον Παραπόταμο Τρικάλων συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση που έρχεται από το 1926 στην παρασκευή τυριού με χαρακτηριστική πλούσια γεύση που ξεχωρίζει.

8

Ανθότυρο Μηλιτσόπουλος

Με γάλα από τις
πληγιές του Χελμού

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Λευκό χρώμα, λεία κρεμώδης υφή και πλούσια γεύση για το Ανθότυρο της εταιρείας Μηλιτσόπουλος Τυροκομικά με έδρα την Κλειτορία Καλαβρύτων. Παράγεται από τυρόγαλα αιγοπρόβριου γάλακτος με προσθήκη κρέμας γάλακτος στο σύγχρονο μικρό τυροκομείο που έχει παντρέψει τις παραδοσιακές τεχνικές, με την τεχνολογία, την επιστημονική κατάρτιση και τις νέες τάσεις.



Ένα τυρί που παρασκευάζεται με παραδοσιακή συνταγή της οικογένειας Διβάνη και φέρει το όνομά της.

9

Κατσικίσιο Τυρί Εβροφάρμα

Απόλυτη ικνηλασιμότητα
για την πρώτη ύλη

ΑΙΓΕΙΟ

Με τον παραδοσιακό τρόπο τυροκόμησης παράγεται το Κατσικίσιο τυρί της Εβροφάρμα η οποία ξεκίνησε ως οικογενειακή επιχείρηση εν έτει 1994, για να εξελιχθεί σε μια εισηγμένη στο Χρηματιστήριο Αθηνών γαλακτοβιομηχανία με έδρα το Διδυμότειχο και με παρουσία στην ελληνική και στη διεθνή αγορά. Πρόκειται για ένα λευκό τυρί άλμης από φρέσκο γάλα ντόπιων κοπαδιών με σκληρή πάστα και ελαφρά υπόξινη γεύση. Ας σημειωθεί ότι όλες οι δραστηριότητες της Εβροφάρμα είναι πιστοποιημένες με συστήματα διαχείρισης ποιότητας, ενώ στα υπόλοιπα προϊόντα της περιλαμβάνονται η Φέτα ΠΟΠ, ο Τελεμές και το Ανθότυρο.

10

Γραβιέρα με μπούκοβο Ρόζη

Ωριμάζει τουλάχιστον
για τρεις μήνες

ΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη, γλυκιά και ελαφρώς πικάντικη γεύση με πλούσια αρώματα προσφέρει η Γραβιέρα με μπούκοβο της εταιρείας Ρόζη, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες. Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινά περί το 1951 από τον Γεώργιο Ρόζη στο όρος Αραχναίο Αργολίδας και συγκεκριμένα στο ομώνυμο χωριό. Τότε τέθηκαν οι πρώτες βάσεις της σύγχρονης τυροκομικής μονάδας, η οποία, σε υψόμετρο 700 μέτρων, σήμερα πληροί όλες τις απαραίτητες ευρωπαϊκές προϋποθέσεις καθώς και ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005 HACCP για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας.

11

Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ

Πολλαπλές βραβεύσεις
σε Ελλάδα κι εξωτερικό

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από 100% ελληνικό, παστεριωμένο, αιγοπρόβριο γάλα, η Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ έχει επανειλημμένα βραβευθεί για την υψηλή και σταθερή της ποιότητα. Ας σημειωθεί ότι συλλέγοντας αποκλειστικά ελληνικό γάλα, η Δωδώνη διαθέτει μια ζώνη γάλακτος με παραπάνω από 5.500, μικρούς και μεγάλους, Έλληνες παραγωγούς, και παράγει εδώ και 57 χρόνια βραβευμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία εξαγεί σε περισσότερες από 50 χώρες παγκοσμίως. Η Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας προσφέρεται χύμα σε μεταλλικό δοχείο, σε πλαστικό δοχείο σε άλμη, σε αεροστεγή συσκευασία ή σε κύβους για τους καταναλωτές του εξωτερικού.

12

Αλειφωτή με Φέτα Ήπειρος

Συνδυάζει αρμονικά δύο ΠΟΠ τυριά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα αλειφόμενο τυρί που αποτελείται κατά 50% από Φέτα Ήπειρος και 50% από Κατίκι Δομοκού. Έχει πλούσια γεύση και κρεμώδη υφή ενώ είναι ένα προϊόν μεγάλης διατροφικής αξίας με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και ασβέστιο. Πρόκειται για μια καινοτομία της εταιρείας Ήπειρος ΑΕΒΕ, η οποία γεννήθηκε το 1994 και αποτελεί μία από τις πιο σύγχρονες μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, με παραγωγικές εγκαταστάσεις στον Αμμότοπο Άρτας. Εκεί, επεξεργάζεται ετησίως πάνω

από 32.000 τόνους 100% αιγοπρόβειου γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων της, συνθέτοντας πλήρη γκάμα ελληνικών τυριών: Φέτα ΠΟΠ, Λευκά Τυριά, Τυρογάλακτος, Κίτρινα Σκληρά και Κίτρινα Ημίσκληρα Τυριά, και παράλληλη παραγωγή Βουτύρου. Η εταιρεία δραστηριοποιείται σε 23 χώρες του εξωτερικού και στις 5 ηπείρους. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των τυροκομικών προϊόντων Ήπειρος έρχονται κάθε χρόνο να επισφραγίσουν οι διακρίσεις τόσο σε διεθνείς, όσο και σε εγχώριους διαγωνισμούς. Τελευταία επένδυση της Ήπειρος ΑΕΒΕ, με στόχο την ανάπτυξη της ελληνικής κτηνοτροφίας, η δημιουργία μιας πρότυπης φάρμας αιγοπροβάτων, η οποία βρίσκεται στην Καμνή Άρτας, σε απόσταση 1.000 μέτρων από το εργοστάσιο σε ιδιόκτητη έκταση 47 στρεμάτων. Στο σχεδιασμό της έχουν εφαρμοστεί οι βέλτιστες πρακτικές από φάρμες αιγοπροβάτων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, καθιστώντας την μια από τις πιο σύγχρονες και πρωτοποριακές στο είδος της.



Ένα υψηλής διατροφικής αξίας προϊόν από την εταιρεία Ήπειρος ΑΕΒΕ



Ένα νέο brand από τα σπλάχνα της κραταιάς Ένωσης Αγρινίου

13

Πεκορίνο Αμφιλοχίας Γη

Πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί, υπόλευκο έως υποκίτρινο, με σκληρή επιδερμίδα, πικάντικη, δριμεία γεύση και χαρακτηριστικό πλούσιο άρωμα είναι το Πεκορίνο. Ένα τυρί με συμπαγή δομή στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες ακανόνιστες οπές, το οποίο παρασκευάζεται στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας, που προέρχεται από τα σπλάχνα του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» με την εκατοντάχρονη ιστορία. Σημειώνεται ότι το Πεκορίνο αποτελεί μία από τις πέντε προϊόντικές ετικέτες του νέου τευκτου brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», μαζί με τη Φέτα, τη Γραβιέρα, την Κεφαλογραβιέρα και το Τσαλαφούτι.

14

Εύγαλο Σπτείας ΠΟΠ Κουβαράκη

Ένα ξεχωριστό παραδοσιακό έδεσμα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση και ένα ευχάριστο χαρακτηριστικό άρωμα χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στο νέο διεθνές θεσμό γευστιγνωσίας Mediterranean Taste Awards™, που πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο στην Κρήτη. Η επιχείρηση του Ιωάννη Κουβαράκη ξεκίνησε να ασχολείται με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων από το 1977, ενώ το 2004 την επιχείρηση ανέλαβαν οι τρεις γιοι του Παντελής, Κωνσταντίνος και Γεώργιος. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων είναι από το Νομό Λασιθίου και κυρίως από τη Ζάκρο, ενώ έμφαση δίδεται στον απόλυτο έλεγχο της πρώτης ύλης.



ΚΟΛΙΟΣ®
ΑΠΟ ΤΟ 1948

authentic
ΦΕΤΑ



Πολυβραβευμένη για την ποιότητα και τη γεύση της!



www.kolios.gr



15

Κασέρι ΠΟΠ ΛΥΚΑΣ

Παράγεται στη σύγχρονη
μονάδα του Κιλκίς

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το πολυβραβευμένο Κασέρι ΠΟΠ ΛΥΚΑΣ παράγεται στο σύγχρονο και άριστο εξοπλισμένο εργοστάσιο της Βιομηχανίας Γάλακτος ΛΥΚΑΣ, που εδρεύει στο Βαφειοχώρι του Κιλκίς. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις του μάλιστα ανήκουν το Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στο νέο διεθνή θεσμό γευσισγνωσίας Mediterranean Taste Awards™ και το Αργυρό στον ετήσιο διεθνή διαγωνισμό «Taste Olymp Awards». Αξίζει να σημειωθεί ότι στις εν λόγω διοργανώσεις η εταιρεία απέσπασε πολλές ακόμη διακρίσεις και με τα υπόλοιπα τυριά της. Η ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ ιδρύθηκε στο Βαφειοχώρι του Κιλκίς το 1987 φτάνοντας σήμερα να διαθέτει μεγάλη ποικιλία γαλακτοκομικών προϊόντων. Διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργοστάσιο, το οποίο αναβαθμίζεται συνεχώς, εφαρμόζει σύστημα διασφάλισης ποιότητας και είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2005, ISO 9001:2008 και AGROCERT για τα προϊόντα ΠΟΠ (Κασέρι και Φέτα). Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται συλλέγεται καθημερινά από 200 κτηνοτρόφους και πραγματοποιεί συνεχώς ελέγχους μικροβιολογικούς και φυσικοχημικούς, ώστε να εξασφαλίζεται ένα άριστο προϊόν. Διαθέτει υποκαταστήματα λιανικής πώλησης και με το δίκτυο διανομών που διαθέτει εφοδιάζει πάνω από 2.000 σημεία πώλησης σε Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα.



Με πολλαπλές διακρίσεις το Κασέρι ΠΟΠ ΛΥΚΑΣ

16

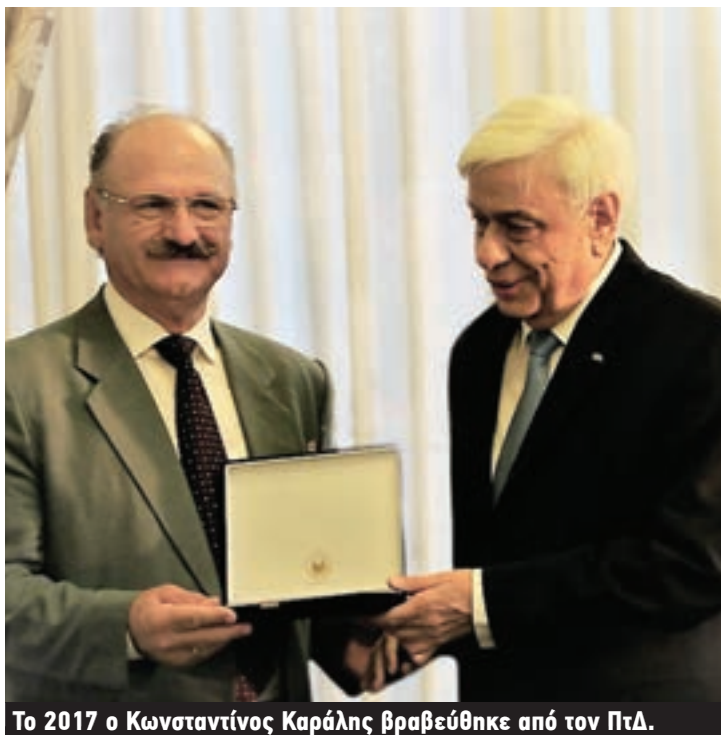
Κεφαλοτύρι Ηπείρου Καράλη

Αποκλειστικά από γάλα
της Ηπείρου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το ελληνικό παραδοσιακό σκληρό κεφαλοτύρι, και μάλιστα σε μία από τις καλύτερες εκδοχές του με ευχάριστη αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα, δεν θα μπορούσε να λείπει από την γκάμα προϊόντων της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου Καράλης. Δεύτερης γενιάς τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Καράλης κατάφερε να μετεξελίξει ένα οικογενειακό τυροκομείο σε μια από τις

πιο σύγχρονες γαλακτοβιομηχανίες κάνοντας γνωστά τα τυριά της Ηπείρου σε όλο τον κόσμο ενώ έγινε ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας Κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ. Στα υπόλοιπα προϊόντα της Καράλης ΑΕ συγκαταλέγονται η Φέτα Ηπείρου, η Γραβιέρα Ηπείρου και το παραδοσιακό Ανθότυρο. Η υπερσύγχρονη μονάδα της εταιρείας που βρίσκεται στη Φιλοθέη Άρτας, προμηθεύεται αποκλειστικά πρόβειο και γίδινο γάλα από 2.000 παραγωγούς της περιοχής και μπορεί και επεξεργάζεται πάνω από 150 τόνους γάλα την ημέρα ενώ η ετήσια παραγωγή ξεπερνά τους 6.000 τόνους τυρί. Εφαρμόζει συστήματα διασφάλισης ποιότητας: ISO22000, BRC και IFS ενώ έχει πιστοποιηθεί και με το πιστοποιητικό Halal για τις Αραβικές χώρες. Η εταιρεία βραβεύεται συνεχώς στην Ελλάδα και στο εξωτερικό για την ποιότητα και την γεύση των προϊόντων και για τις οικονομικές επιδόσεις της ενώ το 2017 ο Κωνσταντίνος Καράλης τιμήθηκε από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας για τη συνεισφορά της της εταιρείας στην ενίσχυση της Ελληνικής Οικονομίας.



Το 2017 ο Κωνσταντίνος Καράλης βραβεύθηκε από τον ΠτΔ.



Ένα λευκό τυρί με υψηλή διατροφική αξία είναι το Κατσικίσιο της ΠΡΟΒΟΓΑΛ με έδρα τη Θεσσαλονίκη.

17

Κατσικίσιο Τυρί ΠΡΟΒΟΓΑΛ

Η συνταγή του
παππού Γ. Νταμπίζα

ΑΙΓΕΙΟ

Πικάντικη και μεστή γεύση αλλά και υψηλή διατροφική αξία έχει το βραβευμένο λευκό τυρί της ΠΡΟΒΟΓΑΛ που παράγεται από φρέσκο κατσικίσιο γάλα. Η εταιρεία Γ. Νταμπίζας & Σία ΟΕ «ΠΡΟΒΟΓΑΛ», με έτος ίδρυσης το 1971, συνδυάζοντας την οικογενειακή εμπειρία με τις σύγχρονες τάσεις της τεχνολογίας, παράγει τυροκομικά προϊόντα σε συνέχεια μιας παράδοσης που ξεκίνησε με μεράκι το 1959 από την οικογένεια του Γεωργίου Νταμπίζα. Με έδρα τη Θεσσαλονίκη και σε συνεργασία με επιλεγμένους κτηνοτρόφους της Κεντρικής Μακεδονίας συλλέγει εξαιρετικής ποιότητας αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο ελέγχεται σε καθημερινή βάση εφαρμόζοντας τις διαδικασίες του ISO 22000:2005.

18

Φέτα ΠΟΠ Βιολογική Greek Family

Απόλυτος έλεγχος στην
παραγωγή γάλακτος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παρασκευασμένη από 100% ιδιοπαραγόμενο γάλα και γάλα άλλων μονάδων οι οποίες επιλέγονται με βάση αυστηρές απαιτήσεις, και αρωματισμένη με ρίγανη, θυμάρι ή και το συνδυασμό τους, είναι η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ με βότανα της Greek Family Farm SA (Κτηνοτροφική Μαγνησίας). Πρόκειται για μία κατά βάση εξαγωγική εταιρεία, η οποία το 2018 συνήψε στρατηγική συνεργασία με τη γερμανική Hochland. Η εταιρεία που ιδρύθηκε το 2000 στον Πλάτανο Μαγνησίας, διαθέτει υπερσύγχρονο τυροκομείο, δικές της εκτάσεις για παραγωγή βιολογικών ζωοτροφών και δικά της πρόβατα. Το 95% των προϊόντων της εξαγονται σε Ευρώπη, Ασία, Αμερική, Αυστραλία και Αφρική.

19

Γραβιέρα με πιπέρι Μπάφα

Με τον παραδοσιακό
ηπειρώτικο τρόπο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Λεπτό άρωμα και γλυκιά πικάντικη γεύση χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα με μαύρο πιπέρι που παρασκευάζει με τον παραδοσιακό ηπειρώτικο τρόπο η Βιομηχανία Γάλακτος Άρτας. Η επιχείρηση τυροκομικών προϊόντων ξεκίνησε το 1967 από τον Σπύρο Μπάφα, ο οποίος ως μέλος κτηνοτροφικής οικογένειας, κατάφερε να ιδρύσει μια τυροκομική μονάδα που ξεχώρισε για τα εκλεκτά προϊόντα, που παρήγαγε. Η επόμενη γενιά επένδυσε και εξέλιξε την επιχείρηση ιδρύοντας εργοστάσιο με σύγχρονες προδιαγραφές, το οποίο σήμερα παρασκευάζει μεταξύ άλλων Φέτα, Γιδούρι, Ανθότυρο, Μυζήθρα, Γασούρτι, Βούτυρο αλλά και όλη την γκάμα των σκληρών τυριών Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι και Πεκινό.

20

Ορεινές Πλαγιές Κατίκι ΠΟΠ

Πλούσια γεύση
με χαμηλά λιπαρά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παρασκευάζεται στην περιοχή του Δομοκού Φθιώτιδας, από αιγοπρόβειο γάλα που παράγεται στις πιστοποιημένες φάρμες της περιοχής, ακολουθώντας πιστά την παραδοσιακή συνταγή. Ένα ΠΟΠ προϊόν, κατάλληλο για υγιεινή διατροφή καθώς συνδυάζει την πλούσια γεύση με τα χαμηλά λιπαρά (μόνο 13%). Ας σημειωθεί ότι με την εξαγορά της Δομοκός ΑΕ τον Οκτώβριο του 2017 η Optima ενέταξε το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» στο χαρτοφυλάκιό της και πιστή στο όραμά της για την ανάπτυξη μεγάλων brands, επένδυσε συστηματικά στην ανάπτυξη του εμβληματικού αυτού ΠΟΠ τυριού, με στόχο τη βελτιστοποίηση της διαδικασίας παραγωγής του, αλλά και την ανανέωση της εικόνας του.

21

Τυρί Freelact Όλυμπος

Όλη η γεύση του τυριού
χωρίς λακτόζη

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ένα τυρί από αγελαδινό γάλα με πλούσια γεύση, που έρχεται να απαντήσει στην καταναλωτική ανάγκη για προϊόντα χωρίς λακτόζη προσφέρει στην αγορά η ΟΛΥΜΠΟΣ. Είναι γνωστό ότι η έλλειψη του ενζύμου λακτάση από τον ανθρώπινο οργανισμό προκαλεί τη δυσανεξία στη λακτόζη δημιουργώντας δυσάρεστα συμπτώματα μετά την κατανάλωση γαλακτοκομικών. Με αυτό το δεδομένο η ΟΛΥΜΠΟΣ ενέταξε στο προϊόντικό της χαρτοφυλάκιο τη σειρά προϊόντων Freelact, που περιλαμβάνει επίσης Γάλα Αγελάδος και Κατσικίσιο και Γιαούρτι Στραγγιστό 2%. Με ιστορία που ξεκινά το 1965 και πιστά προσανατολισμένη στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες η ΟΛΥΜΠΟΣ συνεργάζεται με 2.900 Έλληνες παραγωγούς και εξαγει τα προϊόντα της σε 47 χώρες συνολικά.

παράγεται αποκλειστικά και μόνο από αγελαδινό γάλα και το οποίο, παρόλο που γενικά πιστεύεται ότι έχει μια πολύ μακρά ιστορία, δημιουργήθηκε μόλις στις αρχές της δεκαετίας του 1970 από τον τυροκόμο του τοπικού συνεταιρισμού της Σύρου ΒΙΟΣΥΡ. Η ονομασία του, σύμφωνα με την επικρατούσα άποψη, προέρχεται από ένα μικρό χωριό, στο βόρειο τμήμα του νησιού, αποτελεί δε ένα από τα πιο εμβληματικά ελληνικά τυριά και διεκδικεί με αξιώσεις τον τίτλο του ακριβότερου. Το 1994 μάλιστα το Σαν Μιχάλη κατοχυρώθηκε επίσημα ως ΠΟΠ, με βασικές προϋποθέσεις για την παρασκευή του την αποκλειστική χρήση αγελαδινού γάλακτος από τη Σύρο και τη μίνιμουμ τετράμηνη ωρίμανση. Σήμερα το Σαν Μιχάλη ΠΟΠ της μεγαλύτερης τυροκομικής μονάδας της Σύρου διατηρεί την πολύ χαρακτηριστική γεύση του, που είναι γεμάτη ένταση, ισχυρά πιπεράτη όσο και γλυκιά και φρουτώδης. Ο λόγος για το Τυροκομείο Ζωζεφίνος που βρίσκεται στην περιοχή του Άνω Μάννα και παρασκευάζει παραδοσιακά προϊόντα, τα οποία δεν διατίθενται μόνο στην τοπική αγορά, όπως τη Γραβιέρα Σύρου, το Σαν Ζωζέφ, τα Γροθοτυράκια, το Ανθότυρο, την Τυροβολιά, την Καυτερή και το Γιαούρτι.



Ο επικεφαλής του Τυροκομείου Αρβανίτη, Μιχάλης Αρβανίτης

22

Σαν Μιχάλη ΠΟΠ Ζωζεφίνου

Από τα πιο εμβληματικά
τυριά της Ελλάδας

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Αποτελεί το μοναδικό δείγμα
ελληνικού τυριού ΠΟΠ που

23

Κατσικίσιο Τσαντιλάκι Αρβανίτη

Γάλα από τα βοσκοτόπια
της Μακεδονίας

ΑΙΓΕΙΟ

Με τον πατροπαράδοτο τρόπο
από κατσικίσιο γάλα παράγεται

το Κατσικίσιο «Τσαντιλάκι» του Τυροκομείου Αρβανίτη. Στραγγίζεται αργά σε τσαντίλες, εξ ου και το όνομά του, και ωριμάζει για τουλάχιστον τέσσερις μήνες μέχρι να αποκτήσει την σκληρή του υφή και τη μοναδική του γεύση με αγνό και πλούσιο άρωμα. Πρόκειται για ένα τυρί του Τυροκομείου Αρβανίτη, η διαδρομή του οποίου ξεκίνησε το 1980 και είναι γεμάτη επιτυχίες στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Στην γκάμα τυριών του Τυροκομείου με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης περιλαμβάνονται πε-

ρισσότερα από 25 διαφορετικά είδη τυριών με «ναυαρχίδα» την πολυβραβευμένη Φέτα ΠΟΠ και νέα προσθήκη το ΚΥΑΝΟ, το ελληνικό κατσικίσιο μπλε τυρί με την απαλή και ώριμη γεύση. Το Τυροκομείο Αρβανίτη συλλέγει καθημερινά από τα βοσκοτόπια της Μακεδονίας το πιο φρέσκο γάλα από 350 επιλεγμένους γαλακτοπαραγωγούς, με τους οποίους διατηρεί πολύχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης, ελέγχοντας παράλληλα στενά κάθε στάδιο παραγωγής και επεξεργασίας του.

24

Μελίχλωρο με θυμάρι Μαρκάκη

Το παραδοσιακό
τυρί της Λήμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα κίτρινο τυρί που παραδοσιακά παράγεται στη Λήμνο είναι το Μελίχλωρο ή Μελίπαστο, που παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα. Σύμφωνα με τη συνταγή μετά την στράγγιση το γάλα εκτίθεται σε σκιερούς χώρους, σε περιόδους κατά τις οποίες η υγρασία της ατμόσφαιρας είναι σχετικά χαμηλή (μετά το τέλος της άνοιξης), ώστε βαθμιαία να αφυδατωθεί. Στο πρώτο στάδιο το τυρί αποκτά υφή μεταξύ χλωρού και ξηρού, ενώ όταν η αφυδάτωση προχωρήσει, γίνεται σκληρό. Στην ετικέτα που προσφέρει στην αγορά η Γαλακτοτυροκομική Λήμνου έχουν προστεθεί θυμάρι και ρίγανη προσδίδοντας άρωμα και επίγευση ξεχωριστή στην ήδη ιδιαίτερη γεύση. Η οικογενειακή εταιρεία, οι απαρχές της οποίας τοποθετούνται στο 1979 και τον Γεώργιο Μαρκάκη, έχει εξελιχθεί σε μια σύγχρονη εταιρεία με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας, που διατηρεί πάντα την παράδοση και την άριστη ποιότητα των πρώτων υλών. Συλλέγει καθημερινά φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα από μικρές κτηνοτροφικές μονάδες επιλεγμένων περιοχών του νησιού όπως ο Άγιος Δημήτριος, ο Κάσπακας, ο Μούδρος και η περιοχή του Φακού, που αποτελεί καταφύγιο της άγριας ζωής της Λήμνου. Στην γκάμα των προϊόντων της ανήκει επίσης το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ, η Φέτα Λήμνου ΠΟΠ κ.ά.



Ρίγανη και θυμάρι προσέθεσε στο παραδοσιακό Μελίχλωρο η Γαλακτοτυροκομική Λήμνου ΑΕ.

25

Σταμνοτύρι Πρόβειο Απλό

Από την εταιρεία
KaidanCheese

ΠΡΟΒΕΙΟ

Αλειφόμενο τυρί, αποκλειστικά από πρόβειο γάλα,

είναι το παραδοσιακό Σταμνοτύρι με τη γλυκιά αλλά ελαφρώς υπόξινη γεύση. Διατίθεται σε τρεις διαφορετικές εκδοχές, απλό, με μαστίχα και με μαύρη τρούφα, από την εταιρεία KaidanCheese με έδρα στο Μαρκόπουλο. Πρόκειται για ένα από τα λίγα παραδοσιακά τυροκομεία του νομού Αττικής, τα οποία εκσυγχρονίστηκαν. Η σημερινή εταιρεία «Ηρακλής Καϊδαντζής & Σία ΟΕ», ασχολείται με το χώρο της τυροκομίας από το 1950. Μία οικογενειακή

επιχείρηση, η οποία, όπως λένε οι ίδιοι οι άνθρωποί της, αντιπροσωπεύει κάτι περισσότερο από ένα επάγγελμα, αφού ειδικεύονται στις σύγχρονες τυροκομικές δημιουργίες, τις οποίες ταιριάζουν με βότανα και μπαχαρικά, ενώ δίνουν έμφαση σε τυροκομικά προϊόντα με χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι που ανταποκρίνονται στις διατροφικές ανάγκες του σήμερα. Στα προϊόντα της περιλαμβάνονται, εκτός από το Σταμνοτύρι, το φρέσκο μαλακό Γκερεμέζι από κατσικίσιο και πρόβειο γάλα, το οποίο διατίθεται σε πολλές διαφορετικές γεύσεις, όπως με μαύρη τρούφα, με πάπρικα, με βότανα, με μπουκόβο, με φιστίκι κ.λπ., το Άλυστον με μαύρη τρούφα μανιταριού, το Σταμνοπιπεράκι, αλλά και παραδοσιακά τυριά όπως Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα νωπή και ξερή, Βούτυρο, Γιαούρτι αλλά και παραδοσιακό Κιουνεφέ. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία «Ηρακλής Καϊδαντζής & Σία ΟΕ» τηρεί το σύστημα ISO 22000 BRC και IFS έτσι ώστε να εξασφαλίσει την ποιότητα και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων της.



Γλυκιά και ελαφρώς υπόξινη γεύση για το αλειφόμενο Σταμνοτύρι

26

Μπάτζος ΠΟΠ Τσελεπή

Ένα από τα αρχαιότερα
ελληνικά τυριά

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ημίσκληρο και αλμυρό, θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά και φτιάχνεται στις περιοχές της Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και της Θεσσαλίας. Ο Μπάτζος, που σήμερα είναι ένα εγχώριο ΠΟΠ τυρί, πήρε το όνομά του από τον βοσκό που επιφορτιζόταν με το πήξιμο του γάλακτος. Στο τυροκομείο «Η Βλάχα» που βρίσκεται στα Εσώβαλτα Πέλλας, το ΠΟΠ τυρί παράγεται από 100% φρέσκο ελληνικό πρόβειο γάλα, το οποίο προέρχεται από ντόπιους κτηνοτρόφους της περιοχής των Γιαννιτσών. Πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση από το 1978, που ασχολείται με την τυροκομία ήδη δύο γενιές. Ας σημειωθεί ότι εδώ και 10 χρόνια το τυροκομείο στεγάζεται σε ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις 700 τ.μ. και επενδύει σταθερά τόσο στην εκπαίδευση του εξειδικευμένου προσωπικού της, όσο και σε μηχανήματα.



Το τυροκομείο «Η Βλάχα» επεκτείνεται σταθερά στο εξωτερικό.

27

Βιολογική Μυζήθρα ΜΕΝΟΙΚΙΟ

Χαμηλή περιεκτικότητα
σε λιπαρά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακό τυρί από 100% ελληνικό, αιγοπρόβειο τυρόγαλο, με ξεχωριστή γεύση και χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι η Βιολογική Μυζήθρα του Αγροκτηνοτροφικού Βιομηχανικού Συνεταιρισμού Προσοτσάνης «ΜΕΝΟΙΚΙΟ». Βασικός στόχος του Συνεταιρισμού, που εκφράζει το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της ευρύτερης περιοχής για τη δημιουργία ενός πρότυπου αγροκτήματος στην σκιά του Μενοίκιου Όρους, είναι η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, με το βλέμμα στραμμένο στην εξαγωγική δραστηριότητα και τις διεθνείς αγορές. Ένα σύγχρονο ποιμνιοστάσιο, μια μονάδα παραγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας ζωοτροφών και το τυροκομείο αποτελούν τα ισχυρά όπλα αυτής της προσπάθειας, που ξεκίνησε το 2008 και αναπτύσσεται δυναμικά.



Ένα τυρί από αιγοπρόβειο τυρόγαλο με ξεχωριστή γεύση



βοσκός

Συνεταιρισμός Βοσκών
Λιβαδίου Ολύμπου



www.voskos.gr



Βραβείο Ανώτερης Γεύσης για τη Φέτα ΠΟΠ Λύτρας στο διαγωνισμό ΙΤΑΙ 2019

28

Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Το κορυφαίο
συνεταιριστικό προϊόν

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από την ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων, με υψηλή και σταθερή ποιότητα, η Φέτα ΠΟΠ του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού της περιοχής ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες και διατηρείται σε ξύλινα βαρέλια με άλμη. Έχει γεύση πλούσια, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή, με ποικίλα αρώματα και είναι συμπαγής. Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί, αλλά χρησιμοποιείται και σε σαλάτες, πίτες κ.α. Πρόκειται στην πραγματικότητα για το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού, το οποίο πωλείται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, τοπικά στο νομό Αχαΐας και πλέον διακινείται και στην αγορά των ΗΠΑ.

29

Κρασοτύρι Κω Γιάννου

Είναι το μοναδικό
ΠΓΕ ελληνικό τυρί

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα από τα πιο ιδιαίτερα τυριά του Αιγαίου, το οποίο παίρνει το όνομά του από το γεγονός ότι συντηρείται και ωριμάζει σε κρασί, είναι το Κρασοτύρι ή «τυρί της πόσιας», που αποκτά μία κρούστα που το κρατάει σκληρό κι ένα ευγενικό και έντονο οινικό άρωμα. Ένα τυρί χωρίς δριμύτητα στο στόμα, το οποίο πρόσφατα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο στα Mediterranean Taste Awards™. Πρόκειται για το πιο αναγνωρίσιμο τυροκομικό προϊόν της Κω, το οποίο έχει μια ιστορία, που φαίνεται πως φτάνει στον 18ο αιώνα. Η εταιρεία που συνέβαλε στην ανάδειξή του είναι η οικογενειακή επιχείρηση Γιάννου, που ξεκίνησε το 1997 με τη δημιουργία μιας μονάδας για την παραγωγή φρέσκου γάλακτος και γαλακτοκομικών.

30

Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου Πιτταρά

Μια οικογενειακή μονάδα
στις Μεulanές Νάξου

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Σκληρό κίτρινο ΠΟΠ τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες ώστε να αναδείξει την υπόγλυκη και βουτυρώδη γεύση του. Παράγεται από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, το οποίο προέρχεται από την κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά, η οποία αριθμεί 600 βοοειδή και λειτουργεί με πλήρη έλεγχο από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάισμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της Γραβιέρας ΠΟΠ Πιτταρά ανήκει το Χρυσό Μετάλλιο στο διεθνές θεσμό Mediterranean Taste Awards™.

31

Φέτα ΠΟΠ Λύτρας

Με αρώματα βοτάνων
της Θεσσαλικής γης

ΠΡΟΒΕΙΟ

Παρασκευάζεται από 100% πρόβειο γάλα, το οποίο συλλέγεται από 350 κτηνοτρόφους της Θεσσαλίας, και ωριμάζει για τέσσερις μήνες η πολυβραβευμένη Φέτα ΠΟΠ του Τυροκομείου Λύτρας. Ένα τυρί που ξεχωρίζει για την ήπια γεύση του και την ισορροπημένη οξύτητα, ενώ έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λακτόζη. Πρόκειται για μία οικογενειακή επιχείρηση με έδρα το Μαυροβούνι Λάρισας, η οποία παράγει από το 1960 τυριά ΠΟΠ και άλλα παραδοσιακά ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα ενώ έχει έντονα εξαγωγικό χαρακτήρα.

32

Κατσικίσιο Βιολογικό ΕΒΟΛ

Από φρέσκο κατσικίσιο
γάλα της Μαγνησίας

ΑΙΓΕΙΟ

Πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου, προσφέρει πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή α' ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγγμένες ποιοτικά και αισθητικά συσκευασίες.



Το τυροκομείο
του Αγροτικού
Συνεταιρισμού μπορεί
και παράγει όλα τα είδη
των παραδοσιακών
τυροκομικών προϊόντων.

Όλα τα παραγόμενα
τυροκομικά προϊόντα
παράγονται από
παστεριωμένο αιγοπρόβειο
γάλα, με την διαδικασία
ISO, HACCP.



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ
ΕΔΡΑ: ΤΡΙΑ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑ, 74150 ΡΕΘΥΜΝΟ
ΤΗΛ 2831086101 | FAX 2831022202
mail: grammateia@easreth.gr

33

Γραβιέρα Ανάλατη ΑΡΓΟΓΑΛ

Ένας αιώνας ιστορίας για
το Τυροκομείο Κορομήνη

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ήπια ελαφρώς υπόγλυκη γεύση για την Ανάλατη Γραβιέρα της ΑΡΓΟΓΑΛ που παρασκευάζεται από φρέσκο πρόβειο γάλα, το οποίο συλλέγεται από ζώα ελεύθερης βοσκής της ορεινής Πελοποννήσου. Πρόκειται για μία τυροκομική εταιρεία με ιστορία 104 χρόνων, η οποία λειτουργεί σήμερα σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις στο Κεφαλάρι Άργους ακολουθώντας ευρωπαϊκά πρότυπα και διαθέτοντας σύστημα διασφάλισης ποιότητας HASP και ISO 22000:2005. Στην γκάμα των παραδοσιακών ελληνικών τυριών που παρασκευάζει η ΑΡΓΟΓΑΛ Κορομήνη συγκαταλέγονται, εκτός από την Ανάλατη Γραβιέρα, η Φέτα Βαρελίσια, η Πικάντικη Γραβιέρα, το Κεφαλοτύρι, η Μυζήθρα, η Μανουρομυζήθρα, το Ανθότυρο και το Κατσικίσιο λευκό τυρί.

ΕΑΣ Νάξου χρησιμοποιώντας 33,33% αγελαδινό, 33,33% πρόβειο και 33,33% γίδινο γάλα. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις του Ορεινού ανήκει το Χρυσό Μετάλλιο στα Taste Olymp Awards 2020, όπου η ΕΑΣ Νάξου απέσπασε πολλές ακόμη διακρίσεις. Πρόκειται για μία από τις πιο δραστήριες ελληνικές οργανώσεις, που ιδρύθηκε το 1926 από πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς για την εξυπηρέτηση των μελών τους και την τυροκόμηση μικρών ποσοτήτων γάλακτος. Σήμερα στο υπερσύγχρονο τυροκομείο της παράγει ετησίως 1.200 τόνους της φημισμένης Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ χρησιμοποιώντας γάλα αποκλειστικά από ζώα που ζουν και εκτρέφονται στο νησί, ακολουθώντας όλους τους κανόνες της παραδοσιακής τυροκόμησης. Επίσης παράγει άλλους 200 τόνους από τα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα όπως το Κεφαλοτύρι Νάξου, το Γίδινο Νάξου κ.ά.



Από τρία είδη γάλακτος σε ίσες αναλογίες



34

Ορεινό Τυρί ΕΑΣ Νάξου

Παρασκευάζεται με
τρία είδη γάλακτος

BLEND

Ένα σκληρό τυρί με αρκετά πικάντικη γεύση παράγει η

35

Γαλοτύρι ΠΟΠ ΤΡΙΚΚΗ

Γάλα από επιλεγμένες
κτηνοτροφικές μονάδες

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παραδοσιακό αλειφώδες τυρί που παράγεται από ντόπιο

αίγοπρόβειο γάλα, το Γαλοτύρι ΠΟΠ της ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ χαρακτηρίζεται από υπόξινη γεύση σε συνδυασμό με συγκρατημένη αλμύρα. Τόπος με βαθιά παράδοση στην τυροκομία, τα Τρίκαλα δίνουν υψηλής ποιότητας προϊόντα, η πρώτη ύλη για τα οποία συλλέγεται καθημερινά από συνεταιρισμένους κτηνοτρόφους και κτηνοτροφικές μονάδες στα υψίπεδα της Πίνδου και των Χασίων μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών.

36

Λαδοτύρι Ζακύνθου Μπάστα

Εκλεκτό «ντόπιο» από την
Τυροκομική Ζακύνθου

ΠΡΟΒΕΙΟ

Τυρί πικάντικο, που αποκαλείται στη Ζάκυνθο και «ντόπιο»,



Η ιστορία του Τυροκομείου Κωσταρέλου ξεκίνησε το 1937.

είναι το Λαδοτύρι, που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα και διατηρείται σε ελαιόλαδο μέσα σε πήλινα κιούπια. Ας σημειωθεί ότι στα αρχικά στάδια ωρίμανσης το Λαδοτύρι είναι μαλακό ενώ σκληραίνει όσο ωριμάζει. Οι εγκαταστάσεις του τυροκομείου του Παναγιώτη Μπάστα, όπου παράγονται τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα με brand Τυροκομική Ζακύνθου, βρίσκονται στον Άγιο Λέοντα.

37

Κασέρι ΠΟΠ Θυμέλη

Χαρακτήρας τροπικός
και μπαχαρένιος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αποτελεί προϊόντικό σύμβολο της Τυροκομική Θυμέλης



Ιγνάτιος Θυμέλης

και παράγεται από το 1945 το ομώνυμο Κασέρι ΠΟΠ. Αποτέλεσε μάλιστα την πρώτη παραγωγή του τυροκομείου, το οποίο ιδρύθηκε από τον Ευρυπίδη Θυμέλη και τον πατέρα του και έφτασε από την ακριτική Άντισσα της Λέσβου να προμηθεύει τα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης. Πρόκειται για ένα ημίσκληρο τυρί με ελαφρά πικάντικη γεύση και συμπαγή μάζα χωρίς οπές στο σώμα του, που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες αποκτώντας μια μαλακή βουτυράτη γεύση.

38

Μελίπαστο Τυρί Κωσταρέλου

Με συνταγή από το
Ρουσσοπούλη Λήμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μικρά κεφαλάκια τυριού από αιγοπρόβειο γάλα με γήινη, μεστή γεύση γάλακτος και ξηρών καρπών και μέτρια προς σκληρή υφή είναι το Μελίπαστο του Τυροκομείου Κωσταρέλου με έδρα το Μαρκόπουλο Αττικής. Ας σημειωθεί ότι από το 1937 το Τυροκομείο Κωσταρέλου δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα με βασικά συστατικά την προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής, τη διασφάλιση των κανόνων υγιεινής με τη χρήση σύγχρονης τεχνολογίας αλλά και τη γνώση και το μεράκι.

39

Ημίσκληρο Δραμινό ΝΕΟΓΑΛ

Από την ιστορική
βιομηχανία της Δράμας

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Παρασκευάζεται από 100% φρέσκο γάλα αγελάδας που προέρχεται από τη ζώνη γάλακτος του λεκανοπεδίου της Δράμας και ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες σε ειδικά σχεδιασμένο ωριμαντήριο σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Το Ημίσκληρο Δραμινό τυρί αποτελεί μια σύγχρονη πρόταση για της ιστορικής ΝΕΟΓΑΛ, μίας από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Β. Ελλάδας και παράλληλα μίας από τις λίγες επιχειρήσεις που καταφέρνει να επιβιώσει και να αναπτυχθεί διατηρώντας τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα.

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΘΥΜΕΛΗΣ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
από το 1945

Με...γάλα
τα δημιουργήματά του



www.thimelischeese.gr

Τυροκομικά Θυμέλης Thimelis Dairy



40

Φέτα ΠΟΠ Καραγιάννη

Στις πλαγιές
του Χολομώντα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ξεχωρίζει για την ήπια γεύση, το ιδιαίτερο άρωμα, τη σκληρότητα της υφής και τη σταθερή της ποιότητα, η βραβευμένη το 2019 από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) Φέτα ΠΟΠ Καραγιάννη που παράγεται με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο. Η εταιρεία Καραγιάννης Θεόφιλος Τυροκομικά ΑΕ, που ιδρύθηκε το 2000, αποτελεί μια από τις σύγχρονες μονάδες παραγωγής και διάθεσης τυροκομικών, η οποία αναπτύσσεται στις βόρειες παρυφές του Χολομώντα στη Χαλκιδική.

από πρόβριο γάλα, με πρόσμειξη λίγου γίδινου, σε αναλογία 90% και 10%. Το «Κανιάκι» δανείστηκε το όνομά του από το βουνό «Κάνιακο», όπου βόσκουν τα 1.200 πρόβατα και γίδια της ημι-εντατικής εκτροφής και βρίσκονται και οι εγκαταστάσεις της εκμετάλλευσης της «Φάρμα Μόσχου», με το σύγχρονο στάβλο και το οικογενειακό τυροκομείο, που κατασκευάστηκε το 2018. «Το καινοτόμο στοιχείο είναι ότι με την τεχνική που έχουμε αναπτύξει απλοποιείται η παραγωγική διαδικασία, η οποία επιτυγχάνεται χωρίς θερμική επεξεργασία σε μπασκή», εξηγεί ο Θωμάς Μόσχος, γεωπόνος και γαλακτοκόμος της εκμετάλλευσης, στην οποία απασχολείται επίσης ο κτηνίατρος δίδυμος αδελφός του Χρήστος κι ο πατέρας τους Δημήτρης. Ο ίδιος τονίζει ότι «προηγήθηκαν πολύμηνοι πειραματισμοί πριν καταλήξουμε στην πατέντα, για την οποία κάνουμε κινήσεις κατοχύρωσής της στον ΟΒΙ».



Περί τους 600 τόνους Μανουριού ΠΟΠ παράγει κάθε χρόνο η Χώτος.

41

Κανιάκι Φάρμα Μόσχου

Μια νέα κατηγορία
τυριού για την Ελλάδα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα καινοτόμο ημίκληρο κίτρινο τυρί τετράμηνης ωρίμανσης, που δημιουργεί μια νέα κατηγορία για τα ελληνικά δεδομένα μεταξύ του Κασεριού και της Γραβιέρας, παρουσίασε τον Ιούνιο του 2020 η Φάρμα Μόσχου από την Καστοριά. Το νέο προϊόν, με την επωνυμία «Κανιάκι», παρασκευάζεται με μια καινοτόμο διαδικασία, όπως πιστοποιεί και η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων,

42

Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης Μίνως

Το βραβευμένο
συνεταιριστικό προϊόν

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μια σημαντική διάκριση εξασφάλισε φέτος η Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης του ΑΣ Ρεθύμνου, ως αποτέλεσμα της πολύχρονης εμπειρίας παρασκευής της από τη συνεταιριστική οργάνωση. Πιο συγκεκριμένα κατέκτησε Ασημένιο Μετάλλιο ποιότητας στα Mediterranean Taste Awards 2020 που έλαβαν χώρα τον Ιούνιο μετά την αξιολόγηση της κριτικής επιτροπής και της Brigade Slow Food.

43

Μετσοβόνε ΠΟΠ Τοσίτσα

Ένα ξεχωριστό τυρί
περιορισμένης παραγωγής

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Παρασκευάζεται εδώ και 40 χρόνια με τη μεθοδολογία της πάστα φιλάτα και του ιταλικού προβολόνε με απαστεριωτο αγελαδινό γάλα ή μείγμα με κατσικίσιο αλλά όχι πάνω από 10% Ένα δημιούργημα του τυροκομείου του Ιδρύματος Βαρώνου Μιχαήλ Τοσίτσα, που λειτουργεί στο Μέτσοβο από το 1955. Όλα τα τυριά του ιστορικού τυροκομείου παράγονται σε μικρές ποσότητες από γάλα της Πίνδου.

44

Μανούρι ΠΟΠ Χώτος

Τρεις γενιές εμπειρία
στην κτηνοτροφία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη πλούσια γεύση και άρωμα για το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ που παρασκευάζει το σύγχρονο τυροκομείο Χώτου στη Φαλάνη Λάρισας το οποίο και έχει συνδέσει το όνομά του με αυτό το είδος μαλακού τυριού. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της



Εξήντα χρόνια επιτυχημένης παρουσίας μετράει η La Farm ΑΕ.

οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας στη Φαλάνη της Λάρισας, όπου παράγονται, εκτός από το Μανούρι ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο Τυρί, Ανθότυρο, Μυζήθρα αλλά και Τζατζίκι, Spread Cheese και Γιαούρτι Αγελαδινό εφαρμόζοντας τα συστήματα πιστοποίησης ποιότητας ISO 22000, BRC, IFS, REG.(EU) και HALAL σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής. Ας σημειωθεί ότι το 80% της παραγωγής της εταιρείας διακινείται στις χώρες – μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες.

45

Φέτα ΠΟΠ L.A. Farm Πίνδος

Με τη θεσσαλική τέχνη
της τυροκομίας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται κυρίως από τα βοσκοτόπια της Πίνδου και συνταγή παραδοσιακή, η Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας L.A. Farm ΑΕ, η οποία ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες, παράγεται κάτω από πολύ αυστηρές συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις που απλώνονται σε έκταση 65.000 τ.μ. Ας σημειωθεί ότι η γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm ΑΕ,



που εδράζεται στα Τρίκαλα, μετράει 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας την ελληνική κτηνοτροφία και ταξιδεύοντας σε όλο τον κόσμο την τέχνη της θεσσαλικής τυροκομίας, αυξάνοντας συνεχώς τις διεθνείς πωλήσεις της. Σταθερή αξία στο πέρασμα των χρόνων αποτελεί η χρήση των καλύτερων πρώτων υλών από τη συνεργασία με 2.100 πιστοποιημένους Έλληνες κτηνοτρόφους, που έχει ως αποτέλεσμα μια εξαιρετική γκάμα τυριών με πλούσια γεύση και μοναδική ποιότητα. Η σειρά τυριών που παράγει υπό το brand «Πίνδος Βοσκοτόπια» περιλαμβάνει εκτός από τη Φέτα ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ σε κύβους, Ελαφρύ αιγοπρόβειο με 10% λιπαρά, Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, Φέτα με 40% λιγότερο αλάτι, Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια, και Φάρμα και Ημίσκληρο από αγελαδινό γάλα.

46

Πρόβειο Light Όμμος

Έμφαση στη δημιουργία
καινοτόμων προϊόντων

ΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση και 40% λιγότερα λιπαρά προσφέρει το Πρόβειο Λευκό Τυρί της Όμμος Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ με έδρα τα Τρίκαλα που ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και στα 35 χρόνια λειτουργίας της, έχει καταφέρει να ξεπεράσει τα όρια μιας μικρής οικογενειακής επιχείρησης. Η παρασκευή των προϊόντων Όμμος, που βασίζεται σε παραδοσιακές τεχνικές των



Ένα τυρί που εκφράζει τη γνήσια κρητική διατροφική παράδοση.



Πλούσια γεύση και 40% λιγότερα λιπαρά προσφέρει το Πρόβειο Όμηρος.

Θεσσαλών τυροκόμων, γίνεται σήμερα στη Μεγάρχη Τρίκάλων, όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις της γαλακτοβιομηχανίας, όπου αναμένεται να αναπτυχθεί μια επένδυση 20 εκατ. ευρώ με νέες γραμμές παραγωγής και μονάδες. Παράλληλα η εταιρεία, η οποία έχει βραβευθεί πολλαπλώς για την εξαγωγική της δραστηριότητα, ετοιμάζει την ανέγερση και νέου -δεύτερου- εργοστασίου στα Τρίκαλα, στοχεύοντας στην αύξηση της παραγωγής

και στο διπλασιασμό των εξαγωγών εντός της επόμενης τριετίας καθώς και την ανάπτυξη και το λανσάρισμα νέων τυροκομικών προϊόντων. Ας σημειωθεί ότι στο ήδη ευρύ δίκτυο των σταθμών γάλακτος ανά την Ελλάδα που διαθέτει, η ΟΜΗΡΟΣ επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος, σε συνεργασία με περισσότερους από 1.200 Έλληνες αιγοπρόβατοτρόφους.

47

Ανθότυρος Ξηρός Τζουρμπάκη

Από κοπάδια που Βόσκουν
στις Καρίνες Ρεθύμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα βραβευμένο τυρί που αντιπροσωπεύει τη γνήσια διατροφική κρητική παράδοση αποτελεί το ξηρό Ανθότυρο του Τυροκομείου Τζουρμπάκη, το οποίο δραστηριοποιείται στην παραδοσιακά προβατοτροφική και γιδοτροφική περιοχή που εκτείνεται στις Καρίνες Ρεθύμνου. Η ιστορία της επιχείρησης ξεκινά το 1978 όταν ο Μανώλης Τζουρμπάκης, που είχε σπουδάσει μηχανικός αεροσκαφών αλλά αναγκάστηκε να μπαρκάρει, επιστρέφει στο χωριό του και ξεκινάει την εταιρεία Αφοί Τζουρμπάκη ΟΕ με ένα μικρό τυροκομείο που εξελίχθηκε σε μια σύγχρονη τυροκομική μονάδα με έδρα τις Καρίνες. Η εταιρεία έκανε τον κύκλο της και μετά από 37 χρόνια το 2015 ήρθε η λήξη της συνεργασίας των δύο αδερφών, ενώ ο Μανώλης δημιουργεί με τους γιους του Γιάννη και Γιώργο την Ι. Τζουρμπάκης & Σία ΕΕ «Τυροκομείο Τζουρμπάκη» και μεταφέρεται στο Μιξόρρουμα Αγίου Βασιλείου. Στα προϊόντα του Τυροκομείου Τζουρμπάκη ανήκουν μεταξύ άλλων η Γραβιέρα Κρήτης, η Καπνιστή Γραβιέρα, η νωπή Μυζήθρα, το Κεφαλοτύρι και το Γίδινο Τυρί, τα οποία σημειωτέον διατίθενται στην τοπική αλλά και την πανελλήνια αγορά. Πρόκειται για προϊόντα που έχουν γίνει γνωστά σε όλη την Ελλάδα και έχουν κατά καιρούς αποτελέσει τις επιλογές δημοφιλών σεφ.



48

Μαλακό Τυρί Τήνου

Ένα delicatessen προϊόν
με συνεταιριστική αύρα

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Φρέσκο ημίκληρο τυρί, με απαλή γεύση, λεπτό χαρακτηριστικό άρωμα, λευκό χρώμα, που παράγεται από αγελαδινό γάλα στο τυροκομείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Τήνου. Ένα delicatessen προϊόν, που, σύμφωνα με τους δημιουργούς του, καταναλώνεται ως επιτραπέζιο και αντικαθιστά επάξια τη Φέτα στη χωριάτικη σαλάτα και στις πίτες. Το σύγχρονο τυροκομείο που ίδρυσε και έθεσε σε λειτουργία

γία το 1981 η τότε Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Τήνου, που το 2012 μετατράπηκε σε Αγροτικό Συνεταιρισμό Τήνου, αξιοποιεί το τηνιακό γάλα παράγοντας παραδοσιακά τυριά, όπως Γραβιέρα, Μυζήθρα κ.ά., βούτυρο και γάλα, τα οποία διαθέτει στην ντόπια αγορά, καθώς και σε εκείνη των Κυκλάδων και των Αθηνών. Το Τυροκομείο επεξεργάζεται άνω των 1.000 τόνων γάλακτος ετησίως, δίνοντας σημαντικό εισόδημα στους κτηνοτρόφους αλλά και υποστηρίζοντας όλη την αγορά του νησιού.

49

Τυρί Τσαντίλας Βογιατζή

Ένα τυροκομείο ειδικό στα λευκά τυριά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό στην υφή και με έντονη επίγευση, το Τυρί Τσαντίλας Βογιατζή παρασκευάζεται

με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο και στραγγίζει μέσα σε τσαντίλα, ενώ ωριμάζει τουλάχιστον για δύο μήνες. Παράγεται από 50% πρόβειο και 50% κατσικίσιο γάλα, το οποίο συλλέγεται από 100 παραγωγούς της Μακεδονίας. Η επιλογή τους γίνεται με αυστηρά κριτήρια και κατόπιν ελέγχου της πρώτης ύλης. Η ιστορία του Τυροκομείου Βογιατζή ξεκίνησε με τον Βαγγέλη Βογιατζή, ο οποίος μετά από πολλά χρόνια εμπειρίας και δουλειάς σε τυροκομεία κατάφερε να ανοίξει το 1981 το δικό του στον Λαγκαδά. Το 2002 ανέλαβαν τα παιδιά του ενώ το 2015 πραγματοποιήθηκε πλήρης εκσυγχρονισμός και επέκταση της μονάδας με καινούργιο μηχανολογικό εξοπλισμό και καινούργια βυτία μεταφοράς γάλακτος καλύπτοντας έτσι τις ανάγκες της νέας εποχής στην οποία θέλει να συμβαδίσει και να ξεχωρίσει, με προϊόντα που κρατάνε το άρωμα και τις γεύσεις της παράδοσης αλλά ποιοτικούς ελέγχους και πιστοποιήσεις του σήμερα. Ας σημειωθεί ότι η δραστηριοποίηση της εταιρείας αποκλειστικά στα άσπρα τυριά είχε ως αποτέλεσμα την εξειδίκευση και συνεχή βελτίωση των παραπάνω προϊόντων.



50

Σφέλα ΠΟΠ Πετρόπουλου

Με 70 ετών ιστορία η Τυροκομική Μεσσήνης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ημίσκληρο τυρί άλμης με γεύση ελαφρώς αλμυρή και πικάντικη, που ωριμάζει του-

λάχιστον για τρεις μήνες είναι η ΠΟΠ Σφέλα της Τυροκομικής Μεσσήνης. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από 100% ελληνικό, παστεριωμένο, αιγοπρόβειο γάλα, που προέρχεται αυστηρά μόνο από την περιοχή της Μεσσηνίας. Ας σημειωθεί ότι το όνομα της οφείλεται στον τρόπο τεμαχισμού της τυρομάζας, καθώς «σφέλα» σημαίνει «λωρίδα». Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της Σφέλας ΠΟΠ της εταιρείας Αφοί Γ. Πετρόπουλοι ABEET - Τυροκομική Μεσσήνης ανήκει το Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στο νέο διεθνή θεσμό γευσιγνωσίας προϊόντων Mediterranean Taste Awards™, που έλαβε χώρα στην Κρήτη. Η ιστορία της εταιρείας ξεκινάει το 1950 όταν ο Γιώργος και η Γεωργία Πετροπούλου ξεκινούν να τυροκομούν για να καλύψουν τις ανάγκες του παραδοσιακού τους παντοπωλείου στον προσφυγικό συνοικισμό της Μεσσήνης «Παλιά Βρύση». Σήμερα με την εμπειρία τριών γενιών η εταιρεία απασχολεί 30 άτομα προσωπικό και συνεργάζεται με περισσότερους από 150 κτηνοτρόφους, οι οποίοι παραδίδουν συνολικά 2.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ετησίως.



Παρασκευάζεται με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο.



ISO 9001 - ISO 14001



ISO 22000



- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουρσιών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών



Web: www.lefka.gr - E-mail: info@lefka.gr

ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 65110, Καβάλα
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φάξ: 2510. 326236

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



Αλλάζει την τυροκομία η εξέλιξη του τεχνολογικού εξοπλισμού

Τη δική τους συμβολή στον αγώνα του Έλληνα τυροκόμου για βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος έρχονται να δώσουν οι εγχώριες εταιρείες τυροκομικού εξοπλισμού, προσφέροντας από πλήρη έλεγχο των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης και των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας και αυξημένο επίπεδο αυτοματοποίησης -με ό,τι αυτό συνεπάγεται σε θέματα ασφάλειας και εξοικονόμησης χρόνου- μέχρι και συμβουλευτικές υπηρεσίες για τον σχεδιασμό αλλά και την υλοποίηση των επενδύσεων στον κλάδο. Μεγάλοι παίκτες της εγχώριας αγοράς παρουσιάζουν στις επόμενες σελίδες το προϊόντικό τους χαρτοφυλάκιο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Europlast

Εξειδίκευση στην ασφάλεια των τροφίμων

ΑΤΤΙΚΗ

Με πάνω από 25 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της πλαστικής συσκευασίας και των εργαλείων τυροκομίας, όπως καλούπια μορφοποίησης σκληρών και μαλακών τυριών, συστήματα ωρίμανσης κ.ά., και με πίστη στο χώρο των τροφίμων και ειδικά στον κλάδο της γαλακτοκομίας και τυροκομίας, η εταιρεία Europlast διαθέτει μια εξειδικευμένη γκάμα προϊόντων που αφορούν στον εξοπλισμό των μικρών αλλά και των μεγάλων μονάδων παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Τα εξειδικευμένα και καινοτόμα προϊόντα της, που σχεδιάζονται πάντοτε μελετώντας τις ανάγκες του κλάδου της επεξεργασίας γάλακτος, καθιέρωσαν την Europlast στη συνείδηση των πελατών της σαν την πλέον εξειδικευμένη εταιρεία στο χώρο της τυροκομίας, τόσο στην Ελλά-



EUROPLAST
OFFERS SOLUTIONS

δα όσο και στο εξωτερικό. Η Europlast εξάγει σε χώρες με προηγμένη τεχνολογία, όπως ΗΠΑ, Καναδάς, Αυστραλία, Ιταλία, Γαλλία, Γερμανία, Δανία, Αγγλία, Ιρλανδία, Κύπρο, Βαλκανικές χώρες μέχρι και τη Χιλή. Όλα τα προϊόντα παράγονται μόνο από πιστοποιημένες πρώτες ύλες για άμεση επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα πάντα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς για τον χειρισμό της ασφάλειας τροφίμων.



EUROPLAST
OFFERS SOLUTIONS

- ♦ Παραγωγή πλαστικών δοχείων συσκευασίας γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων

- ♦ Παραγωγή πλαστικών εργαλείων τυροκομίας - κτηνοτροφίας



EUROPLAST
OFFERS SOLUTIONS

Λεωφ. Καραμανλή 201 • Τ.Κ. 136 77 Αχαρνές Αττικής

Τηλ: +30 210 2443860, 210 2400697 • Fax: +30 210 2468142 • e-mail: europlast@europlast.gr • site: www.europlast.gr

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Kemim-GE

Σύγχρονες λύσεις για μικρά και μεγάλα τυροκομεία

ΑΤΤΙΚΗ

Η KEMIM-GE είναι κατασκευαστική εταιρεία, η οποία δραστηριοποιείται επί σειρά ετών κυρίως σε ανοξείδωτες κατασκευές. Το εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό 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 στη διαδικασία της παραγωγής τους αλλά και για πλήρη υποστήριξη μετά την πώληση. Η KEMIM-GE κατασκευάζει για τα τυροκομεία τα παρακάτω μηχανήματα, που παράδειγμα εγκατεστημένα και με τον ανάλογο αυτοματισμό, ώστε να αποτελέσουν μία πλήρως αυτόματη γραμμή παραγωγής:

- Τυρολέβητες με πασαρέλες και εξαρτήματα κοπής, ανάδευσης
- Μεταφορικά συστήματα για γέμισμα καλούπιών, τα οποία διαθέτουν λεκάνες συλλογής του τυρόγαλου
- Μεταφορείς για αλλαγή κατεύθυνσης καλούπιών
- Στοιβακτές και αποστοιβακτές καλούπιών, για στοίβες από 4 έως και 12 καλούπια κατά ύψος
- Ανατροπείς εκτός γραμμής ημιαυτόματους, αυτόματους
- Ανατροπείς κατάλληλους για την τοποθέτησή τους σε γραμμές παραγωγής
- Μεταφορικά συστήματα για στοίβα καλούπιών
- Μηχανισμούς pick and place για αυτόματη εξαγωγή και στοίβαξη υπερκείμενων καλούπιών
- Δονητές για αποκόλληση και εύκολη εξαγωγή του τυριού



από το καλούπι

- Καλούπια σε διατάξεις 2x5, 2x6
- Τεζάκια και καρότσια μεταφοράς ντάνας καλουπιών
- Πλυντήρια καλουπιών & δοχείων
- Γεμιστικά δοχείων με άλμη
- Αυτόματο κλειστικό δοχείων
- Κοπτικό-ανοιχτικό μεταλλικών δοχείων
- Μεταφορείς για ζύγιση δοχείων
- Πλυντήρια για σκληρά τυριά, μυζήθρες
- Ιδιοκατασκευές σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του κάθε τυροκομείου
- Αυτόματους παλετοποιητές δοχείων & μετατροπή χειροκίνητων κλειστικών δοχείων σε αυτόματα

- Ανοξείδωτα τυλικτικά για παλέτες με δοχεία
- Πίνακες αυτοματισμού με οθόνες ελέγχου και χειρισμού, κατάλληλους για μηχανήματα, για γραμμές διακίνησης και γραμμές στράγγισης.



Η εταιρεία KEMIM-GE, εκτός από τα τυροκομεία, υποστηρίζει ενεργά πολλούς κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων.



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 •

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

SIVVAS ΑΕ

Με έμφαση στην τεχνική υποστήριξη

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



συσκευασία σε κενό (vacuum), συσκευασίες θερμοσυρρίκνωσης και doypack. Οι γραμμές συσκευασίας που προτείνει περιλαμβάνουν end of line solutions για τα επόμενα βήματα μετά τη συσκευασία όπως τη διακίνηση των συσκευασιών, λύσεις ποιοτικού ελέγχου όπως τον έλεγχο βάρους και ξένων ουσιών με αυτόματα απόρριψη των συσκευασιών, έλεγχο ετικέτας, σφράγισης, εκτύπωσης ετικετών, εκτύπωσης barcode, διαμόρφωση χαρτοκιβωτίων, παλετοποίηση και περιτύλιξη παλετών.

Η εταιρεία SIVVAS ΑΕ πιστεύει στην ανάπτυξη εποικοδομητικών συνεργασιών και γνω-

ρίζει τις ανάγκες των επαγγελματιών της βιομηχανίας τροφίμων σε βάθος, έτσι ώστε η επένδυση με την υποστήριξή της να είναι αποδοτική για την επιχείρηση, αυξάνοντας την παραγωγή και ταυτόχρονα περιορίζοντας το κόστος λειτουργίας.

Εδώ και 30 περίπου χρόνια η SIVVAS ΑΕ εξυπηρετεί τη βιομηχανία τροφίμων με εξοπλισμό, καινοτομίες και τεχνική υποστήριξη είτε βελτιώνοντας γραμμές παραγωγής, είτε ξεκινώντας από το μηδέν, υλοποιώντας μελέτες για τους συνεργάτες της και στη συνέχεια προχωρώντας στην κατασκευή ολόκληρων παραγωγικών μονάδων. Μετά την εγκατάσταση, το εξειδικευμένο προσωπικό της SIVVAS ΑΕ είναι στη διάθεση των πελατών της, για τεχνολογική βοήθεια και εκπαίδευση του προσωπικού της στη χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού που παρέδωσε. Μία ομάδα από έμπειρους μηχανικούς επισκευών, ταξιδεύουν ανά την Ελλάδα, την Κύπρο αλλά και τις Βαλκανικές χώρες στις οποίες δραστηριοποιείται η SIVVAS ΑΕ, με έξι πλήρως εξοπλισμένα αυτοκίνητα επισκευών. Έτσι η εταιρεία εγγυάται ικανοποιημένους πελάτες και ενεργή προώθηση των πωλήσεων του εξοπλισμού των προμηθευτών της. Διαθέτει επίσης πλήρες τμήμα τεχνοοικονομικών μελετών που εξασφαλίζουν χρηματοδοτήσεις και επιχορηγήσεις επενδυτικών σχεδίων από ευρωπαϊκά και εθνικά κεφάλαια.

Η εταιρεία καλύπτει όλο το φάσμα κοπής και συσκευασίας τυριών περιλαμβάνοντας κοπή σε φέτες, μεγάλα τεμάχια, μερίδες, κύβους, τρίψιμο τυριού για επίπαση σε εδέσματα, πίτσες και γενικότερα ενίσχυση διαφόρων εδεσμάτων με τη γεύση του τυριού καθώς και φούρνους καπνισμού, μηχανές γαλακτωμα-

τοποίησης για τυριά σε κρεμώδη υφή και τυριά Vegan.

Στον τομέα της συσκευασίας παραδίδει ολοκληρωμένες προτάσεις που περιλαμβάνουν τις συσκευασίες σε δισκάκια, συσκευασία σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα (MAP),

Έλεγχος συγκόλλησης ραφής και ετικετών από την Trivision



Οριζόντια και κατακόρυφη μεταφορά συσκευασιών από την Carryline

Κοπτική τυριών της Weber



weber



ΚΟΠΗ - ΤΡΙΨΙΜΟ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΥΡΙΟΥ

Για παραγωγή
υψηλών επιδόσεων

WEBER

Γραμμή παραγωγής με: Scanner,
Slicer S6, Picker
Συσκευασία
με θερμοφορμαριστική

SEALPAC

Forming Innovations



SEALPAC A7
Traysealer



Saccardo
CONFEZIONATRICI SOTTovuOTO
VACUUM PACKING MACHINES



SACCARDO AS 38

Αυτόματη συσκευασία κενού και Θερμοσυρρίκνωσης



FAM CENTRIS 400C HYTEC

Τρίψτης τυριού

FAM
cutting edge solutions for food



SIVVAS A.E.

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΑΖΙΚΗ ΕΓΓΙΣΙΑ

Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξωτερικής Περιφερειακής Θεσσαλονίκης - Εγνατίας Οδού, Περιοχή
Διαβατών Θεσσαλονίκης, Τ.Θ.: 1773, Τ.Κ.: 57008 Ελλάδα, Τηλ.: 2310 948 851, 2310 688 757 Fax: 2310
948 852, mail: info@sivvas.com, web: www.sivvas.com.gr
Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τ.Κ.: 14342 Τηλ.: 210 2777 910, 210
2753 454 Fax: 210 2777 907

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ  INTERAMERICAN

Ασφάλιση Ζωικού Κεφαλαίου

Το βασικότερο περιουσιακό στοιχείο μιας κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης είναι τα εκτρεφόμενα ζώα. Τα προγράμματα ασφάλισης ζωικού κεφαλαίου της INTERAMERICAN διαχειρίζονται όλους τους πιθανούς κινδύνους και εξασφαλίζουν τη βιωσιμότητα της κτηνοτροφικής σας μονάδας, παρέχοντας απαραίτητα κεφάλαια και ρευστότητα τη στιγμή που τα χρειάζεστε περισσότερο.



Στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται με την εκτροφή ζώων, τα εκτρεφόμενα ζώα αποτελούν το βασικό περιουσιακό στοιχείο. Επενδύετε υψηλό κεφάλαιο σε αυτά, για την ανατροφή, τη διατροφή και τη διαβίωσή τους αλλά και στα πάγια έξοδα της επιχείρησης.

Με το Πρόγραμμα Ασφάλισης Ζωικού Κεφαλαίου εξασφαλίζεται η βιωσιμότητα της κτηνοτροφικής σας μονάδας. Σε περίπτωση απώλειας ζωικού κεφαλαίου, σας παρέχεται η δυνατότητα να αποζημιωθείτε την οικονομική ζημία και να αντικαταστήσετε το πλήθος των απολεσθέντων ζώων με νέα ζώα, ίδιας ηλικίας και φυλής και να μην θέτετε σε κίνδυνο το εισόδημά σας. Ειδικά για τις γαλακτοπαραγωγικές κτηνοτροφικές μονάδες, η INTERAMERICAN λαμβάνει υπόψη ότι το εισόδημα προέρχεται από την αναμενόμενη παραγωγή γάλακτος των παραγωγικών ζώων και το εξασφαλίζει.

Ασφαλιζόμενα Είδη

- Κοτόπουλα Κρεατοπαραγωγής / Αυγοπαραγωγής
- Χοιρινά
- Βοοειδή Κρεατοπαραγωγής / Γαλακτοπαραγωγής
- Αιγοπρόβατα

Το Πρόγραμμα Ασφάλισης του Ζωικού Κεφαλαίου καλύπτει τον θάνατο του ασφαλισμένου Ζωικού Πληθυσμού, το οποίο εκτρέφεται σε σταβλικές εγκαταστάσεις, συνέπεια ασθένειας / πάθησης ή ατυχήματος.

Ενδεικτικά καλύπτονται:

- Ασθένειες/Παθήσεις
 - Ατυχήματα
 - Φυσικά Φαινόμενα (Χαλάζι, Παγετός, Θύελλα, Πλημμύρα, Καύσωνας, Ηλιακή Ακτινοβολία)
 - Θερμοπληξία
 - Πυρκαγιά, Κεραυνός
 - Σεισμός
 - Καθίζηση/Κατολίσθηση συνέπεια Σεισμού
 - Απώλεια Παραγωγής Γάλακτος για τα Γαλακτοπαραγωγικά Ζώα
- Δυνατότητα Επέκτασης Κάλυψης

για την απώλεια παραγωγής γάλακτος, που έχει ο ιδιοκτήτης των εκτρεφόμενων ζώων, εξαιτίας θανάτου των Γαλακτοπαραγωγικών ζώων, ως άμεση συνέπεια των παρεχομένων ασφαλιστικών Καλύψεων.

ΟΙ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

- Αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα σύγχρονα «εργαλεία διαχείρισης κινδύνων»
- Παρέχουν ασφαλιστικές λύσεις ειδικά σχεδιασμένες για κάθε μορφή αγροτικής επιχειρηματικότητας
- Εξασφαλίζουν τα απαραίτητα κεφάλαια και τη ρευστότητα τη στιγμή που τη χρειάζεστε περισσότερο
- Δημιουργούν περιβάλλον σταθερότητας

Εσείς πως έχετε εξασφαλίσει τον Ζωικό Πληθυσμό σας;

Ενημερωθείτε για το Πρόγραμμα Ασφάλισης Ζωικού Πληθυσμού και ζητήστε Προσφορά Ασφάλισης για τη δική σας Μονάδα Εκτροφής.

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

Καλλιεργούμε τη **σιγουριά**

Στην INTERAMERICAN καλλιεργούμε
τη σιγουριά και την ασφάλεια.

Προστατεύουμε την επιχειρηματική
δραστηριότητα στον Αγροτικό Τομέα.

Είμαστε δίπλα σας, για να σας βοηθήσουμε
να αντιμετωπίσετε τους κινδύνους της εργασίας
σας και να διασφαλίσουμε το αγροτικό σας
εισόδημα.

Σας προσφέρουμε ασφαλιστική κάλυψη ειδικά
σχεδιασμένη για τον αγροτικό τομέα και
σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες.



Αγροτικό κτήριο



Θερμοκήπιο



Γεωργικά μηχανήματα



Φυτική παραγωγή



Ζωικό κεφάλαιο



Οχήματα



Αστική ευθύνη



Μεταφορές

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN
στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ.: 210 946 2223

e-mail: agro@interamerican.gr

www.interamerican.gr/agro

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ & ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτόν ξεπερνά τα 450. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλιά αγελαδινό γάλα και τα 12.000.000 αιγοπρόβειο γάλα. Δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη αντιμετώπισης των κοινών προβλημάτων που απασχολεί τους παραγωγούς τόσο στην διάθεση του παραγόμενου προϊόντος των, όσο και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1. Η εμπορία των προϊόντων (γάλα) με σκοπό την επίτευξη καλύτερων όρων πώλησης (τιμή τρόπος πληρωμής κλπ)
2. Η από κοινού μέσω του Συνεταιρισμού προμήθεια ζωοτροφών με σκοπό τη μείωση του κόστους αγοράς αυτών
3. Την εκπαίδευση των παραγωγών σε θέματα ορθολογικότερης διαχείρισης των μονάδων τους

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Από το 2014 ο Συνεταιρισμός αναλαμβάνει και διεκπεραιώνει υπηρεσίες που αφορούν:

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2014-2020
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού

Στιγμές από το *Ελληνικό τυρί*



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

- 88** ΝΕΟΓΑΛ | Δράμα
- 90** ΜΕΝΟΙΚΙΟ | Προσοτσάνη Δράμας
- 92** ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ | Βαφειοχώρι Κιλκίς
- 94** Τυροκομείο Αρβανίτη | Θεσσαλονίκη
- 96** Φάρμα Μόσχου | Καστοριά
- 98** Τούσιας Τυροκομικά Βοΐου | Κοζάνη
- 100** ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ | Ιωάννινα
- 102** Καράλης ΑΕ | Φιλοθέη Άρτας
- 104** Τυροκομείο Λύτρας | Μαυροβούνι Λάρισας
- 106** ΟΛΥΜΠΟΣ | Λάρισα
- 108** Χώτος ΑΒΕΕ | Φαλάνη Λάρισας
- 110** L.A. Farm ΑΕ | Τρίκαλα
- 112** ΟΜΗΡΟΣ Βιομ. Γάλακτος ΑΕΒΕ | Τρίκαλα

- 114** ΤΡΙΚΚΗ | Τρίκαλα
- 116** Greek Family Farm | Πλάτανος Μαγνησίας
- 118** Ρούσσας ΑΕ | Αλμυρός Μαγνησίας
- 120** Τυροκομείο Φλέγγα | Βελεστίνο Μαγνησίας
- 122** Τυροκομικά Θυμέλης | Λέσβος
- 124** Αμφιλοχίας Γη | Κεχρινιά Αμφιλοχίας
- 126** Συνεταιρισμός Καλαβρύτων | Καλάβρυτα
- 128** Μηλιτσόπουλος | Κλειτορία Καλαβρύτων
- 130** ΑΡΓΟΓΑΛ Κορομίκης | Κεφαλάρι Άργους
- 132** Ρόζης Κ. Γεώργιος & Σία ΟΕ | Αργολίδα
- 134** Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά | Νάξος
- 136** Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου





Όταν οι ομάδες γράφουν ιστορία

Με κτηνοτρόφους-μετόχους και ολόφρεσκο γάλα

Κυματοειδείς λόφοι, πράσινα λιβάδια και στο βάθος ένα συναρπαστικό τοπίο που διακρίνει την περιοχή της Δράμας. Σε αυτό το περιβάλλον και στις φάρμες των κτηνοτρόφων γεννιούνται τα εξαιρετικής ποιότητας γαλακτοκομικά της ΝΕΟΓΑΛ, της Βιομηχανίας Γάλακτος Δράμας ΑΕ, που ιδρύθηκε το 1964 και αποτελεί μία από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας. Παράλληλα είναι μία από τις λίγες επιχειρήσεις που καταφέρνει να επιβιώσει και να αναπτυχθεί διατηρώντας τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα, καθώς όλοι οι παραγωγοί είναι και μέτοχοί της. Σε αυτό το κλίμα μεταξύ της εταιρείας και των παραγωγών της υπάρχουν εδώ και πολλές γενιές διαχρονικές συμβάσεις που βασίζονται στην εμπιστοσύνη και μεταφέρονται από πατέρα σε γιο. Η ΝΕΟΓΑΛ παραλαμβάνει καθημερινά αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα από τη φάρμα της και από τη ζώνη γάλακτος που βρίσκεται στο λεκανοπέδιο Δράμας και συγκεκριμένα από τους νομούς Δράμας, Καβάλας και Σερρών. Η παραλαβή του γάλακτος γίνεται από

τους σταθμούς πρόψυξης γάλακτος που υπάρχουν σε κάθε συνεργαζόμενο κτηνοτρόφο και μεταφέρεται στη συνέχεια με ιδιόκτητα βυτιοφόρα οχήματα στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Δράμα για επεξεργασία. Πρέπει να σημειωθεί ότι η ΝΕΟΓΑΛ χρησιμοποιεί πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης ποιότητας κατά ISO 22000: 2005 και πιστοποιημένο σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης κατά ISO 14001:2015 και BRC. Επίσης διαθέτει ένα σύγχρονο χημείο για τον ποιοτικό έλεγχο, που εγγυάται ότι τα τελικά προϊόντα ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία κατέχει το 4% περίπου του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος πανελλαδικά με βάση τα σημερινά δεδομένα. Σε ό,τι αφορά τα τυροκομικά προϊόντα της, όλα τα τυριά της ΝΕΟΓΑΛ παράγονται από 100% φρέσκο ελληνικό γάλα στο σύγχρονο τυροκομείο στις εγκαταστάσεις της Δράμας πληρώντας τις πιο αυστηρές προδιαγραφές: Φέτα ΠΟΠ, Ημίσκληρο Τυρί, Λευκό Τυρί Άλμης, Ανθότυρο και Μυζήθρα είναι η γκάμα.



Άριστη πρώτη ύλη

Η συμμετοχή όλων των παραγωγικών συντελεστών στο μετοχικό κεφάλαιο της ΝΕΟΓΑΛ δίνει την ευχέρεια στην εταιρεία να δουλέψει σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής και να παράγει πρώτη ύλη άριστης ποιότητας που πληροί τις πιο αυστηρές προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όπως μάλιστα συμπληρώνουν οι άνθρωποί της «το πνεύμα που μας οδηγεί είναι αυτό του να γίνουμε μέσω των προϊόντων μας και της δουλειάς μας πρεσβευτές του τόπου μας. Στόχος είναι να προσφέρουμε προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, ασφαλή και σε ανταγωνιστικές τιμές».



Σε κάθε συνεργαζόμενο κτηνοτρόφο της ΝΕΟΓΑΛ υπάρχουν σταθμοί πρόψυξης γάλακτος, από όπου γίνεται η παραλαβή.



Στο Μενοίκιο όλα γίνονται φυσικά

Μια καθετοποιημένη 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 οριζόντων 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.



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



Με σεβασμό στην αγορά

Πολυβραβευμένα τα προϊόντα της ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ



Η διαδρομή της εταιρείας ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ με έδρα το Βαφειοχώρι του Κιλκίς ξεκινάει τον Φεβρουάριο του 1987 φτάνοντας σήμερα να διαθέτει μεγάλη ποικιλία εκλεπτυσμένων γαλακτομικών προϊόντων. Η εταιρεία διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργοστάσιο, το οποίο αναβαθμίζεται συνεχώς, εφαρμόζει σύστημα διασφάλισης ποιότητας και είναι πιστοποιημένη κατά ISO 220 0 0:20 05, ISO 90012008 και AGROCERT για τα προϊόντα ΠΟΠ (Κασέρι και Φέτα). Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί συλλέγεται καθημερινά από 200 κτηνοτρόφους και πραγματοποιεί συνεχώς ελέγχους μικροβιολογικούς και φυσικοχημικούς, ώστε να εξασφαλίζεται ένα άριστο προϊόν.

Πείρα στην τυροκομία

Πρόκειται στην ουσία για μία οικογενειακή επιχείρηση που όλα αυτά τα χρόνια της λειτουργίας της παράγει παραδοσιακά προϊόντα με μεράκι βελτιώνοντας συνεχώς την υγιεινή των προϊόντων της ακολουθώντας τις επιθυμίες της αγοράς. Απασχολεί 90 άτομα προσωπικό, διαθέτει υποκαταστήματα λιανικής πώλησης και με το δίκτυο διανομών που διαθέτει (στόλος 30 φορτηγών) εφοδιάζει πάνω από 2.000 σημεία πώλησης στη Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα.

Κύρια πλεονεκτήματα της εταιρείας είναι η πείρα που έχει στην τυροκομία, η καλή σχέση με τους προμηθευτές της, η αμεσότητα και η καλή φήμη

που έχει δημιουργήσει.

Αδιάψευστο μάρτυρα της τεράστιας δυναμικής που αναπτύσσει στο χώρο της παραγωγής τροφίμων η γαλακτοβιομηχανία ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ αποτελούν οι διακρίσεις που απέσπασαν πολλά από τα προϊόντα της σε δύο πρόσφατους διεθνείς διαγωνισμούς τροφίμων, στο Ηράκλειο της Κρήτης και στην Αθήνα.

Κορυφαία ποιοτικά προϊόντα

Η πρώτη με τη συμμετοχή στον διεθνή διαγωνισμό «Mediterranean Taste Awards» κατακτώντας το Χρυσό Βραβείο με το Τυρί Φέτα ΠΟΠ και το Κασέρι ΠΟΠ και το Ασημένιο με το Αριάνι Ξινόγαλο και το Γιαούρτι Στραγγιστό 10% λιπαρά. Και η δεύτερη με τη συμμετοχή στον ετήσιο διεθνή διαγωνισμό «Taste Olymp Awards», στον οποίο κατέκτησε το Χρυσό Βραβείο για τη Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα και Ημίσκληρο Κασέρι, το Αργυρό για το Κασέρι ΠΟΠ, το Βλαχοτύρι, το Γιαούρτι αγελάδος 3,5% και το Επιδόρπιο Έδεσμα Ρυζόγαλο και το Χάλκινο για το Τυρί Κανέστρας, το Αριάνι, το Γιαούρτι Κατσικίσιο και το Επιδόρπιο Έδεσμα Βανίλια. Βραβεύει τα οποία αντανακλούν επί της ουσίας το σεβασμό της επιχείρησης για τους καταναλωτές και την εξυπηρέτηση των αναγκών τους με κορυφαία ποιοτικά προϊόντα, πίσω από τα οποία κρύβεται η σκληρή και διαρκής προσπάθεια από μέρους όλων των ανθρώπων της εταιρείας.



Μοναδικά τυριά

Πλούσιο σε άρωμα, λευκό τυρί με λιγοστές μικρές τρύπες που παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβριο γάλα με μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστο λίπος επί ξηρού 15% είναι το Τυρί Κανέστρας, ενώ το Βλαχοτύρι είναι λευκό τυρί που στραγγίζεται στην παραδοσιακή τσαντίλα και παίρνει τον χρόνο του να ωριμάσει και να αποκτήσει την μοναδική του γεύση.





Ο δρόμος της ποιότητας πάντα αναγνωρίζεται

Ένα τυροκομείο με αδιαπραγμάτευτες αξίες

Μία από τις πιο ανταγωνιστικές επιχειρήσεις του κλάδου αποτελεί το Τυροκομείο Αρβανίτη, η διαδρομή του οποίου ξεκίνησε το 1980 και είναι γεμάτη από επιτυχίες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, με πολλαπλές βραβεύσεις στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς. Αξίζει να σημειωθεί ότι αποτελεί το μόνο τυροκομείο από την Ελλάδα στο οποίο έχει απονεμηθεί Χρυσό Μετάλλιο για τη Φέτα στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Τυριών που γίνεται κάθε δύο χρόνια στις ΗΠΑ.

Σήμερα, και από το 2009, τα νήια της επιχείρησης έχει στα χέρια του ο Μιχάλης Αρβανίτης, ο οποίος διαδέχθηκε έναν έμπειρο τυροκόμο, τον πατέρα του Μανώλη Αρβανίτη. Το Τυροκομείο Αρβανίτη με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης και δράση στην καρδιά της ελληνικής γαλακτοκομικής παραγωγής, στα βοσκοτόπια της Μακεδονίας, συλλέγει καθημερινά το πιο φρέσκο γάλα από 350 επιλεγμένους γαλακτοπαραγωγούς με τους οποίους

διατηρεί πολύχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης, ελέγχοντας παράλληλα στενά κάθε στάδιο παραγωγής και επεξεργασίας του γάλακτος, από τη σωστή διατροφή και υγεία των ζώων μέχρι την τελική διάθεση του προϊόντος, ενώ συνολικά διαχειρίζεται 15.000 τόνους πρώτης ύλης τον χρόνο.

Η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της στην ελληνική αγορά αλλά και σε περισσότερες από 30 χώρες του εξωτερικού και παρά τη διαρκή ανάπτυξη και το μέγεθος των εργασιών της, στο κέντρο της φιλοσοφίας της είναι η συντήρηση της οικογενειακής ταυτότητας του Τυροκομείου προωθώντας στις αγορές του κόσμου την πλούσια εγχώρια τυροκομική παράδοση.

Στην γκάμα τυριών του Τυροκομείου Αρβανίτη περιλαμβάνονται περισσότερα από 25 διαφορετικά είδη τυριών με «ναυαρχίδα» την πολυβραβευμένη Φέτα ΠΟΠ και νέα προσθήκη το ΚΥΑΝΟ, το ελληνικό κατσικίσιο μπλε τυρί με την απαλή και ώριμη γεύση.





Ελληνικό μπλε και κατσικίσιο

Με την πολυετή μελέτη των πιο σημαντικών μπλε τυριών (Ροκφόρ, Γκοργκοντζόλα, Στίλτον) και τη συνδρομή εξειδικευμένων Γάλλων τυροκόμων, το Τυροκομείο Αρβανίτη ανέπτυξε τη συνταγή του κατσικίσιου μπλε τυριού ΚΥΑΝΟ, αναδεικνύοντας τις αστείρευτες δυνατότητες της ελληνικής τυροκομίας. Οι άνθρωποι της εταιρείας καλούν τους φίλους των τυριών να απολαύσουν τον πλούτο της ελληνικής γης όπως αναδύεται μέσα από το φρέσκο κατσικίσιο γάλα, από το οποίο παρασκευάζεται το νεότευκτο «ΚΥΑΝΟ» Αρβανίτη.



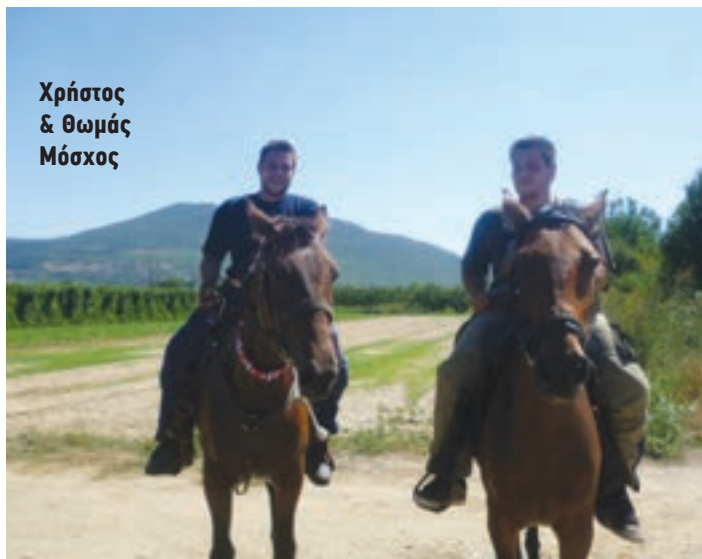
Μανώλης και Μιχάλης Αρβανίτης



Η ετικέτα «Τσαντιλάκι» του Τυροκομείου Αρβανίτη παράγεται από 100% τοπικό κατσικίσιο γάλα με τον πατροπαράδοτο τρόπο. Στραγγίζει αργά σε τσαντίλες (τουλπάνια) και ωριμάζει για τουλάχιστον τέσσερις μήνες μέχρι να αποκτήσει την σκληρή του υφή και τη μοναδική του γεύση με αγνό και πλούσιο άρωμα.

Με σημαία την καινοτομία αλλάζει την τυροκομία

Νέα κατηγορία στα ελληνικά τυριά δημιουργεί το Κανιάκι της Φάρμας Μόσχου



Χρήστος
& Θωμάς
Μόσχος



Στην παραγωγή ενός νέου ημίκληρου κίτρινου τυριού, που έρχεται να διεκδικήσει μερίδιο από ένα τμήμα της αγοράς στο οποίο μέχρι στιγμής «παίζουν μπάλα» μόνο ευρωπαϊκά προϊόντα, προχώρησε η «Φάρμα Μόσχου» από την Καστοριά. Το καινούργιο προϊόν, με την επωνυμία «Κανιάκι», παρασκευάζεται με μια καινοτόμο διαδικασία, όπως πιστοποιεί και η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, από πρόβειο γάλα, με πρόσμιξη λίγου γίδινου, σε αναλογία 90% και 10% και εμπορικά ξεκίνησε από την αγορά της Καστοριάς στα μέσα Ιουνίου.

«Είναι μια νέα κατηγορία, για τα ελληνικά δεδομένα, κίτρινου τυριού τετράμηνης ωρίμανσης, που τοποθετείται μεταξύ του κασεριού και της γραβιέρας και επιχειρεί να καλύψει κομμάτι από το κενό που υπάρχει στην γκάμα των ελληνικών κίτρινων τυριών και σήμερα καταλαμβάνουν τα τυριά τύπου Gouda, Emmental ή Dirollo» εξηγεί ο Θωμάς Μόσχος, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων και γαλακτοκόμος της εκμετάλλευσης, στην οποία απασχολούνται επίσης ο κτηνίατρος δίδυμος αδελφός του Χρήστος, ο πατέρας του Δημήτρης

και άλλα 11 άτομα προσωπικό.

«Το καινοτόμο στοιχείο στην παρασκευή του προϊόντος είναι ότι με την τεχνική που έχουμε αναπτύξει απλοποιείται η παραγωγική διαδικασία, η οποία επιτυγχάνεται χωρίς θερμική επεξεργασία σε μπασκί», εξηγεί ο κ. Μόσχος και τονίζει ότι «προηγήθηκαν πολύμηνοι πειραματισμοί πριν καταλήξουμε στην πατέντα, την οποία κάνουμε κινήσεις κατοχύρωσής της στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας».

Η ιστορία αρχίζει το 1876

Στην «παλέτα» των προϊόντων της «Φάρμα Μόσχου», η ιστορία της οποίας ξεκινά εν έτει 1876, περιλαμβάνονται, επίσης, ένα λευκό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, για το οποίο αναμένεται πιστοποίηση για να χαρακτηριστεί «φέτα», ένα κασιόκισιο τυρί, ένα παραδοσιακό γιαούρτι από πρόβειο γάλα με ίσια και κλασική πέτσα, ένα κίτρινο τυρί τύπου Μπάτζος (σε αναμονή κι αυτό για πιστοποίηση), βαρελίσιο λευκό τυρί και βαρελίσιο τύπου Μπάτζος κι ένα ρυζόγαλο με γεύση βανίλια σοκολάτα, ενώ στα πλάνα της οικογένειας είναι να παρασκευά-

σει κι ένα τυρί σχάρας, τύπου Ταλαγάνι. Για την εμπορική διάθεση των προϊόντων της η «Φάρμα Μόσχου» εκτός από κάποια επιλεγμένα καταστήματα λιανικής, κυρίως στην Καστοριά, έχει αναπτύξει και ένα δίκτυο με τέσσερα ιδιόκτητα σημεία πώλησης, στο Άργος Ορεστικό, την Καστοριά, τη Μεσοποταμία και τη Θεσσαλονίκη, το πιο πρόσφατο, που ξεκίνησε τη λειτουργία του στα τέλη Σεπτεμβρίου. Επίσης η εταιρεία εξάγει τα προϊόντα της στη Γερμανία και τη Δανία. Η Φάρμα Μόσχου είναι μία καθετοποιημένη κτηνοτροφική εκμετάλλευση που διαθέτει και περίπου 1.000 στρέμματα χωράφια στα οποία καλλιεργεί βιολογικά τριφύλλια, καλαμπόκια και σιτηρόβριζα, για τις ανάγκες της εκτροφής. Τα 1.200 πρόβατα και γίδια της ημι-εντατικής εκτροφής βόσκουν στο βουνό «Κάνιακο», από όπου πήρε το όνομά του και το νεότευκτο Κανιάκι, στο χωριό Φωτεινή Καστοριάς, όπου βρίσκονται και οι εγκαταστάσεις της εκμετάλλευσης της «Φάρμα Μόσχου», με τον σύγχρονο στάβλο και το οικογενειακό τυροκομείο, που κατασκευάστηκε το 2018 στην Πολυκάρπη Καστοριάς.



Ο παππούς των σημερινών επικεφαλής της Φάρμας Μόσχου, Χρήστος, επί το έργον, στο ιδιόκτητο σύγχρονο τυροκομείο, που δημιουργήθηκε το 2018.



Από γενιά σε γενιά

Το 1876 ο Κωνσταντίνος Μόσχος, ξυλουργός στο επάγγελμα βρέθηκε στην περιοχή της Καστοριάς, όπου ξεκίνησε μια μικρή φάρμα με πρόβατα. Αυτή είναι και η αρχή για τη Φάρμα Μόσχου, με την κτηνοτροφία να περνά από γενιά σε γενιά, με τον κάθε εκπρόσωπό της να βάζει το δικό του λιθαράκι για το σημερινό οικοδόμημα.



Η παραγωγική διαδικασία του νέου τυριού «Κανιάκι» της Φάρμας Μόσχου διδάσκεται στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων.



Παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα από
γάλα ημέρας!

ΦΑΡΜΑ ΜΟΣΧΟΥ

Άργος Ορεστικό, Τυπάδη 1, Τ. 2467400147 | Θεσσαλονίκη, Α. Παπαναστασίου 90, Τ. 6981802329
Καστοριά, Αρχιμήδους 8 Τ. 2467400255 | Μεσοποταμία σε συνεργασία με την αρτοποιία Κοκοβίδη





Ένας κτηνοτροφικός θησαυρός

Από το 1970 η εταιρεία ΤΟΥΣΙΑΣ παράγει αυθεντικά τυριά

Στο πιο αγνό και καθαρό κομμάτι της δυτικομακεδονικής γης, σε υψόμετρο 1.100 μ. στον Αυγερινό Βοΐου Κοζάνης, η οικογενειακή επιχείρηση ΤΟΥΣΙΑΣ παρασκευάζει νόστιμα και αγνά ελληνικά τυριά, έναν πλούσιο κτηνοτροφικό-διατροφικό θησαυρό.

Από το 1970 εξειδικεύεται στην παρασκευή και διάθεση αυθεντικών, παραδοσιακών και τοπικών προϊόντων ανωτέρας ποιότητας. Η αφοσίωση στην ποιότητα των προϊόντων αλλά και ο σεβασμός προς τους καταναλωτές οδήγησαν την επιχείρηση ΤΟΥΣΙΑΣ το 2013 στη δημιουργία ενός αρ-

τια εξοπλισμένου τυροκομείου στο Τσοτύλι Βοΐου Κοζάνης, που πληροί όλες τις προδιαγραφές της Ε.Ε. ακολουθώντας τις τελειότερες διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και σεβασμού προς το περιβάλλον.

Μια τροφή βαριά σαν ιστορία

Μέσα σε δοχεία με άλμη διατηρούν μία τροφή βαριά σαν ιστορία, τη φέτα. Μοναδικά γευστική και θρεπτική από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου και γίδινου γάλακτος, παγκόσμια αναγνωρισμένη για την υψηλή και σταθερή της ποιότητα, μία μπουκιά πολιτισμού

που δεν συναντάται πουθενά αλλού. Στα περίφημα βοσκοτόπια του Άνω Βοΐου κλείνουν σε δοχεία το περίφημο Ξινοτύρι. Ένα θεσπέσιο μαλακό λευκό τυρί μακράς ιστορίας με λίγα λιπαρά και φρέσκια, δροσερή και υπόξινη γεύση από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μείγμα τους, διεκδικεί επάξια τη θέση του στο σύγχρονο τραπέζι. Με τη σπάνια συνταγή παρασκευής τους να διατηρείται μυστική, το Κατσικίσιο, ελαφρώς υπόξινο με αρώματα βοτάνων του ορεινού Αυγερινού, και το Κεφαλοτύρι, με στιβαρή υφή και μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά,

προσαρμόζονται στη γαστρονομική παλέτα υπενθυμίζοντας πως το αληθινά ποιοτικό είναι το αυθεντικό.

Πρωταγωνιστής ο Μπάτζος

Πλάι στα καταπράσινα λιβάδια της περιοχής, ο Μπάτζος αναλαμβάνει πρωταγωνιστικό ρόλο στη γαστρονομική απόλαυση, ένα από τα αρχαιότερα σκληρά τυριά από αιγοπρόβειο γάλα, προσφέροντας μία γεύση ευχάριστα υπόξινη, ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή.

Οι γευστικές τυροαπολαυστικές διαδρομές γεμίζουν το καλάθι με ένα ακόμη «καλούδι», την απίθανη Κεφαλογραβιέρα, ένα σκληρό επιτραπέζιο τυρί με ελαφρώς αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα φτιαγμένη κυρίως από αιγοπρόβειο γάλα. Αυστηρά ελεγμένη σε όλα τα στάδια της παραγωγής της, από την παραλαβή του γάλακτος έως και την τελική μορφή της, αφήνει



ξεχωριστά αρώματα και αλησμόνητη γεύση.

Η επιχείρηση ΤΟΥΣΙΑΣ με γνώση, πείρα και υπομονή υπηρετεί την τέχνη της παραδοσιακής τυροκομίας και με τη βοήθεια της πιο σύγχρονης και εξελιγμένης τεχνολογίας προσφέρει προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας στο ελληνικό τραπέζι, μεταφέροντας την αυθεντική γεύση τους σε όλο τον κόσμο.

Εγγύηση το γάλα

Το άρτια εξοπλισμένο τυροκομείο της εταιρείας ΤΟΥΣΙΑΣ πληροί όλες τις προδιαγραφές της ΕΕ ενώ σε συνεργασία με τους κτηνοτρόφους της περιοχής η μονάδα εστιάζει στο υψηλό επίπεδο των συνθηκών διατροφής και διαβίωσης των αιγοπροβάτων, που αποτελούν εγγύηση για τα τυριά.



2ο χλμ. Τσικωθίου-Νεάπολης
Τ.6932324402, 6972893282
email: info@tousias.gr

www.tousias.gr



*Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά
100% ελληνικό γάλα από τα
αγνότερα βοσκοτόπια της Ελλάδας,
η ΔΩΔΩΝΗ παράγει καθημερινά
άριστα προϊόντα.*

Όταν κάνεις καλό σε έναν τόπο

Πέραν από τους εξαιρετικούς παραγωγούς και ανθρώπους, τις αγνές πρώτες ύλες και την έμφαση στην ποιότητα, η ιστορία της ΔΩΔΩΝΗ ταυτίζεται με την όμορφη Ήπειρο. Έτσι, πιστή στις αξίες της, η ΔΩΔΩΝΗ στέκεται στο πλευρό του ευρύτερου κοινωνικού συνόλου, ανταποδίδοντας απλόχερα στους κατοίκους της περιοχής την στήριξη και την αγάπη που της έχουν προσφέρει τις τελευταίες δεκαετίες. Γιατί όταν κάνεις καλό σε έναν τόπο, τότε ο τόπος και οι άνθρωποί του στο επιστρέφουν πίσω.



Μόνο αγνές πρώτες ύλες για τη Γεύση του Καλού

Μία από τις κορυφαίες εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες με μαγκόωμα εμβέλεια

Με περισσότερα από 57 χρόνια ιστορίας, η ΔΩΔΩΝΗ είναι μία από τις κορυφαίες γαλακτοβιομηχανίες της Ελλάδας, γνωστή για την παράδοσή της και τα ποιοτικά της προϊόντα που έχουν κερδίσει τη δική τους ξεχωριστή θέση στην προτίμηση των Ελλήνων και διεθνών καταναλωτών. Διαθέτοντας τη μεγαλύτερη ζώνη γάλακτος στην Ελλάδα, η ΔΩΔΩΝΗ στηρίζει έμπρακτα την περιοχή της Ηπείρου, τον ελληνικό πρωτογενή τομέα αλλά και το ευρύτερο κοινωνικό σύνολο μέσα από υπεύθυνες δράσεις και πρωτοβουλίες. Παράλληλα, παντρεύοντας την παράδοση με τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις και ανάγκες, δημιουργεί αγνά, ελληνικά προϊόντα που ξεχωρίζουν για την

αρίστη ποιότητα και την αυθεντική τους γεύση. Και αυτή η αυθεντική γεύση, η «Γεύση του Καλού», είναι η ειδοποιός διαφορά που χαρακτηρίζει την ΔΩΔΩΝΗ και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του DNA της.

Τι κάνει τη «Γεύση του Καλού» ξεχωριστή; Κυρίαρχο κομμάτι της Γεύσης του Καλού αποτελούν οι χιλιάδες μικροί και μεγάλοι τοπικοί παραγωγοί, με τους οποίους η ΔΩΔΩΝΗ διατηρεί μια μακροχρόνια σχέση αμοιβαίας εμπιστοσύνης και αξιοπιστίας, συμβάλλοντας έτσι στην ανάπτυξη του πρωτογενή τομέα και της τοπικής οικονομίας. Αυτή η Γεύση όμως, προέρχεται και από τη χρήση αγνών πρώτων υλών. Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά 100% ελληνικό γάλα από τα αγνότερα

βοσκοτόπια της Ελλάδας, η ΔΩΔΩΝΗ παράγει καθημερινά άριστα προϊόντα που έχουν κερδίσει την καρδιά των Ελλήνων και ξένων καταναλωτών. Προϊόντα που με σημείο εκκίνησης την Ήπειρο, ταξιδεύουν σε όλη την Ελλάδα και σε περισσότερες από 50 χώρες του κόσμου. Επιπλέον, η Γεύση του Καλού είναι αληθινά με τους ανθρώπους που φροντίζουν γι' αυτήν... αποτελώντας έναν από τους μεγαλύτερους εργοδότες της Ηπείρου, οι άνθρωποι της ΔΩΔΩΝΗ ξεπερνούν τους 500 και ξεχωρίζουν για την εργατικότητα, το πάθος και το μεράκι τους να παράγουν με υπερφάνεια και αγάπη, αυθεντικά προϊόντα ανώτερης ποιότητας.





Εν αρχή ην ο σεβασμός στην παράδοση

Για μια εταιρεία που ακμάζει στηρίζοντας την οικονομία



Στα λιβάδια της Πρέβεζας από το Βαθύπεδο Ιωαννίνων κατέβαινε μαζί με την οικογένειά του κάθε χειμώνα, τις δεκαετίες του 1940 και του 1950, ο κτηνοτρόφος Σπύρος Καράλης, πατέρας του Κωνσταντίνου, για να ξεχειμωνιάσει. Εκεί πέραν του γάλακτος από το δικό του κοπάδι αγόραζε και από τους τριγύρω κτηνοτρόφους για να παράξει τα τυριά του. Τα καλοκαίρια ανέβαινε πάλι στα βουνά του Βαθυπέδου και του Συρράκου όπου ο καιρός ήταν καλύτερος και συνέχιζε την τυροκόμηση.

Κάπως έτσι ξεκινάει η ιστορία της Γαλακτοβιομηχανίας Καράλη, η οποία το 1947 φτιάχνει το πρώτο τυροκομείο της στην Πέτρα Πρεβέζης καλύπτοντας τους πρώτους κανόνες υγιεινής. Χρόνια - σταθμός για την εταιρεία ήταν το 1982 όταν ο Κωνσταντίνος Καράλης ξεκίνησε τις εξαγωγές στην Αμερική, στον Καναδά και τον επόμενο χρόνο και στην Αυστραλία. Και οι τρεις αυτές χώρες απορροφούν για πάνω από τρεις δεκαετίες μεγάλο ποσοστό των πωλήσεων ενώ το 2000 ξεκίνησαν οι εξαγωγές και σε χώρες της Ευρώπης όπως η Γερμανία, η Γαλλία, το Βέλγιο και η Ολλανδία με αποτέλεσμα η εταιρεία να

έχει παρουσία πια σε 23 χώρες.

Σήμερα το εργοστάσιο, που βρίσκεται στη Φιλοθέη Άρτας και καλύπτει έκταση 15 στρμ., είναι εξοπλισμένο με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα παγκοσμίως προσαρμοσμένα στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών πάντα με σεβασμό στην παράδοση. Το εργοστάσιο προμηθεύεται αποκλειστικά πρόβειο και γίδινο γάλα από 2.000 παραγωγούς της περιοχής, μπορεί και επεξεργάζεται πάνω από 150 τόνους την ημέρα ενώ η ετήσια παραγωγή ξεπερνά τους 6.000 τόνους τυρί.

Η εταιρεία εφαρμόζει τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας: ISO22000, BRC και IFS ενώ πρόσφατα έχει πιστοποιηθεί και με το πιστοποιητικό Halal για τις Αραβικές χώρες όπου έχει παρουσία. Το 2016 τελείωσε η επένδυση της νέας σύγχρονης μονάδας βιολογικού καθαρισμού, ενώ το 2018 ολοκληρώθηκε το πλάνο που αφορούσε την επέκταση των αποθηκευτικών χώρων και των χώρων συσκευασίας του εργοστασίου. Ας σημειωθεί ότι οι πωλήσεις της εταιρείας τα τελευταία χρόνια αυξάνονται με ρυθμό 10% κάθε χρόνο και αυτό οφείλεται τόσο σε αύξηση των πωλήσεων των ίδιων πελατών, όσο και στην είσοδο σε νέες αγορές.





Για την ενίσχυση της ελληνικής οικονομίας

Το 2017 ο Κωνσταντίνος Καράλης βραβεύτηκε από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας για την οικονομική ευμάρεια της εταιρείας αλλά και τη συνεισφορά της στην ενίσχυση της ελληνικής οικονομίας. Η Καράλης ΑΕ από την ίδρυσή της επενδύει κάθε χρόνο τα κέρδη της στην ανάπτυξή της.

Πρώτη σε πωλήσεις η ΠΟΠ Κεφαλογραβιέρα

Ανάμεσα στα προϊόντα Καράλη που ξεχωρίζουν είναι η Νόστιμη Φέτα Ηπείρου, η Γραβιέρα Ηπείρου, το Κεφαλοτύρι Ηπείρου, το παραδοσιακό Ανθότυρο και η επιτραπέζια Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ η οποία είναι η πρώτη σε πωλήσεις και εξαγωγή σε όλες τις αγορές του κόσμου όπου εξάγεται.



Ταξιδεύει στην Ευρώπη την ελληνική τυροκομία

Εμπλογή των chefs η πολυβραβευμένη Φέτα ΠΟΠ Λύτρας

Στα μέσα της δεκαετίας του '80 η Φέτα ΠΟΠ Λύτρας αρχίζει να εξάγεται στη Βόρεια και Κεντρική Ευρώπη. Το 1992 κατακτά το πρώτο της βραβείο ποιότητας στο Διεθνή Διαγωνισμό Τυριών στο Innsbruck της Αυστρίας. Από τότε ως σήμερα, το 97% της Φέτας ΠΟΠ Λύτρας εξάγεται σε διάφορες χώρες της Ευρώπης. Οι Ευρωπαίοι καταναλωτές και chefs την προτιμούν για την ευχάριστη κι απαλή γεύση της που «δένει» αρμονικά σε κάθε συνταγή, την καλή της δομή και τη σταθερότητα της ποιότητας της. Η Φέτα ΠΟΠ Λύτρας έχει αποσπάσει πολλά βραβεία για την ποιότητά της, αλλά το σπουδαιότερο βραβείο για την οι-

κογένεια Λύτρα, είναι τα καλά λόγια των πελατών της και των προμηθευτών της. Από το 1960 που ο Στέλιος Λύτρας, Βλάχος στην καταγωγή, άρχισε την παραγωγή τυριών στη Λάρισα, είχε τρεις αξίες που κληρονόμησε στα παιδιά του: την προσήλωση στην ποιότητα, τη διατήρηση της παράδοσης, τον σεβασμό στους πελάτες και στους κτηνοτρόφους του.

Από τα Άγραφα ως τον Κίσσαβο

Πολλοί από τους 300 περίπου κτηνοτρόφους της περιοχής από τα Άγραφα ως τον Κίσσαβο, παραδίνουν σταθερά όλα αυτά τα χρόνια το εξαιρετικής ποιότητας γάλα τους στην οικογένεια Λύτρα. Η πα-

ραγωγή του τυριού γίνεται παραδοσιακά με το χέρι και το μάτι του τυροκόμου, σ' ένα απόλυτα υγιεινό και ηλεκτρονικά ελεγχόμενο περιβάλλον, με τη χρήση του απαραίτητου εξοπλισμού παστερίωσης, τυροκόμησης και συσκευασίας. Οι έλεγχοι ποιότητας και ασφάλειας είναι συνεχείς. Δείγματα από το γάλα των κτηνοτρόφων και την παραγωγή ως τις τελικές συσκευασίες τυριών που φεύγουν για την αγορά ελέγχονται στο άρτια εξοπλισμένο εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, πιστοποιημένο και από τον ΕΛΓΟ. Η Φέτα ΠΟΠ Λύτρας υπήρξε η πρώτη Φέτα μικρού τυροκομείου που παράγεται από το 1992 με χρήση επιλεγμένων στελε-



Τρεις γενιές της οικογένειας Λύτρα, από τον παππού ως τον εγγονό, φροντίζουν άοκνα καθημερινά την κάθε λεπτομέρεια της λειτουργίας του τυροκομείου από την προμήθεια γάλακτος ως την πώληση.

χών οξυγαλακτικών καλλιιεργειών, με συνεχή έρευνα, βάσει ενός πατροπαράδοτου αλλά πλήρως ελεγχόμενου διαγράμματος ροής σύμφωνα με την ΥΑ313025/1994 και τις αρχές του HACCP, για την εφαρμογή του οποίου πιστοποιήθηκε ήδη από το 2000 από την Lloyd's Register.

Βιώσιμη ανάπτυξη

Η παραγωγή και διακίνηση των προϊόντων είναι πιστοποιημένη σύμφωνα τα διεθνή πρότυπα FSSC, ISO22000 και ISO9001 για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων. Το μικρό τυροκομείο στο Μαυροβούνι Λάρισας ήταν το πρώτο στην περιοχή που λειτούργησε από το 1994 μονάδα βιολογικού καθαρισμού των αποβλήτων της λειτουργίας του.

Τρεις γενιές τυροκόμοι

Το Τυροκομείο Λύτρας παράγει Φέτα ΠΟΠ από πρόβειο γάλα σε διάφορες μορφές και συσκευασίες, Κατσικίσιο τυρί, Ανθότυρο και Μυζήθρα. Τρεις γενιές της οικογένειας Λύτρα, από τον παππού ως τον εγγονό, φροντίζουν άοκνα καθημερινά την κάθε λεπτομέρεια της λειτουργίας του τυροκομείου από την προμήθεια γάλακτος ως την πώληση, διασφαλίζοντας ότι τα τυρί που θα φτάσει στον καταναλωτή, είναι ποιοτικά άψογο.



Το Τυροκομείο Λύτρας παράγει Φέτα ΠΟΠ σε διάφορες μορφές και συσκευασίες, αλλά και Κατσικίσιο τυρί, Ανθότυρο και Μυζήθρα.



Με σεβασμό
στην ποιότητα
και στην παράδοση.



ΟΙ ΑΞΙΕΣ ΜΑΣ

Παράγουμε
ασφαλή προϊόντα
εξαιρετικής ποιότητας

Σεβόμαστε την παράδοση
και το περιβάλλον

Πορευόμαστε μαζί
με τους πελάτες μας

Φέτα από το καλύτερο σπίτι

Η Φέτα είναι ένα προϊόν συνυφασμένο με την ελληνική παράδοση. Έχει αυθεντική, πλούσια γεύση, παράγεται από 100% ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα και ωριμάζει σύμφωνα με παραδοσιακό τρόπο. Μπορεί εύκολα να μαγειρευτεί ή να ψηθεί στη σχάρα δίνοντας τη δυνατότητα για δημιουργία αμέτρητων συνταγών. Είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, ασβέστιο και περιέχει όλα τα θρεπτικά συστατικά του φρέσκου γάλακτος. Η εξαιρετική πρώτη ύλη και η τεχνογνωσία της Ελληνικά Γαλακτοκομεία ΑΕ δίνουν τυριά μοναδικών γεύσεων και υψηλής θρεπτικής αξίας όπως είναι η Βαρελίσια Φέτα ή εκείνη της κυλινδρικής συσκευασίας που κατατάσσει το τυρί στα διατροφικά κομψοτεχνήματα. «Είναι απλά η δική μας φέτα!»





Η τέχνη των τυριών είναι ο δικός μας δρόμος...

...Λένε οι άνθρωποι του Ομίλου Ελληνικά Γαλακτοκομεία ΑΕ

Η παράδοση και η ποιότητα στη φέτα και στα υπόλοιπα ελληνικά τυριά είναι ο δρόμος που επέλεξαν οι άνθρωποι του Ομίλου Ελληνικά Γαλακτοκομεία ΑΕ. Πρόκειται για ένα δρόμο απaráμιλλης γευστικής υπεροχής, σρωμένο με την τέχνη και το μεράκι των ανθρώπων του. Η φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα πευκοδάση της Πίνδου και η μοναδική συνταγή της είναι άρρηκτα δεμένη με την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης με καταγωγή από τη Βάλια Κάλντα και τα γύρω χωριά των Γρεβενών. Είναι η ίδια συνταγή που κέρδισε όχι μόνο τον Έλληνα καταναλωτή αλλά κατέκτησε τις γευστικές προτιμήσεις του κοινού σε 47 χώρες στις οποίες εξάγεται, καθιστώντας τον Όμιλο Ελληνικά Γαλακτοκομεία ΑΕ τον μεγαλύτερο παραγωγό φέτας και τυροκομικών προϊόντων.

Με πίστη στην καινοτομία

Οι καινοτομίες συνόδευσαν ανέκαθεν την ανάπτυξη της εταιρείας και την καθιέρωσαν ως μία από τις σημαντικότερες ελληνικές εταιρείες τροφίμων. Ταυτόχρονα είναι η πρώτη που πίστεψε στην αξία των βιολο-



γικών προϊόντων ενισχύοντας τον Έλληνα κτηνοτρόφο και αναπτύσσοντας την ελληνική βιολογική κτηνοτροφία. Θεμελίωσε μακροχρόνιες συνεργασίες, οικοδομώντας αμοιβαία εμπιστοσύνη, υλοποιώντας προγράμματα συμβολαϊκής κτηνοτροφίας και εισά-

γοντας νέες κατηγορίες ξεχωριστών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας όπως εκείνα του κατοικίσιου γάλακτος, τα οποία προσέφεραν νέα ώθηση στην ανάπτυξη της ελληνικής πρωτογενούς παραγωγής. Παράλληλα παρέχει, διαρκώς, συμβουλευτικές υπηρεσίες στους κτηνοτρόφους με απώτερο στόχο τη βελτίωση της ποιότητας, της παραγωγικότητας και της απόδοσης της κτηνοτροφικής μονάδας τους.

Ο Όμιλος, επίσης, ανταποκρινόμενος στην ανάγκη των καιρών ανέλαβε έγκαιρα τις απαραίτητες πρωτοβουλίες για αξιόπιστες λύσεις στην παραγωγή ελληνικών καθαρών ζωοτροφών. Χρηματοδότησε προγράμματα, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, με στόχο τη μελέτη της καλλιέργειας non GMO πρωτεϊνούχων κτηνοτροφικών φυτών για την αντικατάσταση της σόγιας στο σιτηρέσιο των ζώων.



Από γενιά σε γενιά μάστορες στην τυροκομία

Παγκόσμια αναγνώριση για το σύγχρονο τυροκομείο της Φαλάνης

Με τη δύναμη μιας παράδοσης χρόνων, όταν οι προπαππούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμπο, λειτουργεί σήμερα το υπερσύγχρονο τυροκομείο στη Φαλάνη Λάρισας. Επίσημα όλα ξεκίνησαν από τον Γιώργο Χώτο, ο οποίος μεταλαμπάδευσε με θέρμη την τέχνη του στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο το τυροκομείο. Κι αυτοί με τη σειρά τους μύησαν στη χαρά της τυροκόμησης τα παιδιά τους. Με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιό-

τητα τους η τρίτη γενιά Χώτου μπήκε δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση που έχουν, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο.

Η πολύτιμη πρώτη ύλη

Η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.α. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περίπου 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι Φέτα και 600 τόνοι Μανούρι. Η παραγωγή κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊόντα, έτσι και στη Φέτα και το Μανούρι υπάρχει εποχικότητα.

Πρώτος στο Μανούρι

Η Χώτος ABEE μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως

στις δάφνες της. Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες. Πρόκειται για ένα παγκοσμίως γνωστό τυροκομείο -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη Φέτα και το Μανούρι του και με δεκάδες άλλα ευρωπαϊκά βραβεία.

Λαχτάρα για δημιουργία

Σήμερα, η Χώτος ABEE παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας, προκειμένου να εξασφαλίσει την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων της. Και παρά το μέγεθός της και τον μεγάλο όγκο εργασιών της, διατηρεί τη λαχτάρα για δημιουργία και τη δίψα για καινοτομίες. Άλλωστε, εκτός από τους κύκλους εργασιών της, τη δυναμική της τυροκομικής επιχείρησης μπορεί κανείς να διαπιστώσει και από τον τρόπο που πυτιάζει το τυρί της, δηλαδή στο χέρι.



Τυριά με ιστορία
ΧΩΤΟΣ
από το 1920



Σύγχρονη μονάδα

Με αφετηρία την αγάπη των ανθρώπων της για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά και με σεβασμό προς τον καταναλωτή, η εταιρεία διαθέτει τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις σε έκταση 5.000 τ.μ. στη Φαλάνη Λάρισας, καθώς επίσης και όλα τα απαραίτητα διεθνή πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 9001, ISO 22000, BRC και IFS σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

Ταλέντο στη Φέτα

σημαίνει παράδοση και μεράκι

Εξήντα χρόνια γιορτάζει η τρικαλινή L.A. Farm AE

Ήταν 1960 όταν στον Παραπόταμο Τρικάλων ο Αθανάσιος Πλεξίδας ξεκίνησε το οικογενειακό τυροκομείο που έγινε γνωστό για τη γνήσια Φέτα που φτιαχνόταν με γάλα από τα αιγοπρόβατα της οικογένειας και των συγχωριανών του. Τα χρόνια πέρασαν και το οικογενειακό τυροκομείο αναπτύχθηκε και εξελίχθηκε σε μια ισχυρή επιχείρηση με πολυπληθές προσωπικό και με μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων. Σήμερα, η γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm AE, που εδράζεται στα Τρίκαλα, μετράει σχεδόν 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας τη θεσσαλική και ευρύτερα την ελληνική κτηνοτροφία. Σταθερή αξία στο πέρασμα των χρόνων αποτελεί η χρήση των καλύτερων πρώτων υλών από τη συνε-

ργασία με 2.100 πιστοποιημένους Έλληνες κτηνοτρόφους, που έχει ως αποτέλεσμα μια εξαιρετική Φέτα με πλούσια γεύση και μοναδική ποιότητα.

Εγκαταστάσεις 65.000 τ.μ.

Εκτός από τις εγκαταστάσεις παραγωγής Φέτας και λευκών τυριών, η L.A. Farm AE διαθέτει ένα υπερσύγχρονο τμήμα συσκευασίας προϊόντων. Συνολικά, η βιομηχανία, που πιστοποιείται από διεθνή πρότυπα ποιότητας, καταλαμβάνει έκταση 175.000 τ.μ., με εγκαταστάσεις που απλώνονται σε 65.000 τ.μ. Η σειρά τυριών που παράγει υπό το brand «Πίνδος Βοσκοτόπια» περιλαμβάνει Φέτα ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ σε κύβους, Ελαφρύ αιγοπρόβειο με 10% λιπαρά, Βιολογική Φέτα ΠΟΠ,

Φέτα με 40% λιγότερο αλάτι, Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια, και Φάρμα και Ημίσκληρο από αγελαδινό γάλα. Παράλληλα η L.A. Farm AE ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο την τέχνη και την παράδοση της θεσσαλικής τυροκομίας, αποσπώντας εξαιρετικές κριτικές και έχοντας σταθερά αυξανόμενες διεθνείς πωλήσεις με εξαγωγές σε πολλές χώρες. Πιο συγκεκριμένα, έχει κερδίσει ένα σημαντικό μερίδιο στην αγορά των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, του Ισραήλ, του Ντουμπάι και της Αμερικής. Πρέπει να σημειωθεί ότι μια από τις κυρίαρχες αξίες της L.A. Farm AE αποτελεί η συνεισφορά στην πρόοδο και την ευημερία της τοπικής κοινωνίας και με αυτό ως αφετηρία, υλοποιεί ένα εξαιρετικά σημαντικό κοινωνικό έργο.



Η L.A. Farm A.E. ταξιδεύει ανά τον κόσμο και συστήνει στις διεθνείς αγορές τα ελληνικά τυροκομικά προϊόντα.





Οι εργαζόμενοι, οι συνεργάτες στον τομέα της έρευνας και οι προμηθευτές της L.A. Farm ΑΕ εργάζονται καθημερινά, με ακεραιότητα και υπευθυνότητα, ώστε τα προϊόντα να φτάνουν στους καταναλωτές ασφαλή.

Προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας

Τα προϊόντα της L.A. Farm Α.Ε. παρασκευάζονται για να προσφέρουν αγνές, παραδοσιακές γεύσεις υψηλής ποιότητας και πλούσιας διατροφικής αξίας. Σε αποκλειστική συνεργασία με πιστοποιημένους προμηθευτές, η εταιρεία επιλέγει πάντα τις καλύτερες πρώτες ύλες, ώστε να προσφέρει στην αγορά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα με τις υψηλότερες προδιαγραφές σε κάθε στάδιο της παραγωγής και στις καλύτερες τιμές. Για τους ανθρώπους της L.A. Farm Α.Ε., το ομαδικό πνεύμα, το ανθρώπινο δυναμικό, ο επαγγελματισμός και η ασφάλεια στον χώρο εργασίας αποτελούν τους κεντρικούς πυρήνες της εταιρείας τους.





«Επενδύουμε στην Ελλάδα»

«Επενδύουμε στον τόπο μας και στην Ελλάδα, όχι σε άλλες χώρες. Αυτό είναι πολύ σημαντικό για εμάς. Σε αυτή τη δύσκολη οικονομική συγκυρία που βιώνει η χώρα μας τα τελευταία χρόνια, η εταιρεία μας επιμένει και συνεχίζει να επενδύει στον τόπο μας. Στα ελληνικά χέρια και τα ελληνικά μυαλά. Είμαστε ιδιαίτερα περήφανοι για αυτό και θα συνεχίσουμε να ενισχύουμε την ελληνική οικονομία προσφέροντας θέσεις εργασίας και χτίζοντας νέες συνεργασίες ανά την Ελλάδα» δήλωσε ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας Χρήστος Γιαννίτης.



Νέες επενδύσεις 20 εκατ. και δεύτερο εργοστάσιο

Στην Ελλάδα για την ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ

Η τρικαλινή γαλακτοβιομηχανία ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ, κορυφαία εταιρεία εξαγωγών φέτας ΠΟΠ και μια εκ των μεγαλύτερων ελληνικών εξαγωγέων τυροκομικών προϊόντων, αναμφισβήτητα έχει εκπληρώσει το όραμα των ιδρυτών της, αδελφών Γεωργίου και Σωκράτη Γιαννίτση. Να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο τις αυθεντικές, ελληνικές γεύσεις των προϊόντων της έχοντας παρουσία σε πάνω από 20 χώρες. Έτσι προέκυψε το σλόγκαν της εταιρείας «Epic Tastes From Greece».

Πώς η ΟΜΗΡΟΣ κατακτά την αγορά του γάλακτος

Με αφετηρία το 1984 και οδηγό την υψηλή ποιότητα, η ΟΜΗΡΟΣ εξελίσσεται συνεχώς, δίνοντας έμφαση στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων. Το 2019, η εταιρεία βραβεύτηκε με το 2ο βραβείο της «Κορυφαίας Ελληνικής Εταιρείας Εξαγωγών - Top Greek Export Company» στα Greek Export Awards καθώς και με το bronze βραβείο «Top Industrial Export Company». Με συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket και βιομηχανίες τροφίμων, έχει καθιερωθεί ως μία από τις πλέον ανταγωνιστικές βιομηχανίες γάλακτος στην Ευρώπη.

Το όραμα της επόμενης γενιάς που έχει αναλάβει τα ηνία της εταιρείας, δε σταματάει εδώ. Με νέες επενδύσεις 20 εκατομμυρίων ευρώ στο εργοστάσιό της, νέες γραμμές παραγωγής και μονάδες και με την ανέγερση του δεύτερου υπερσύγχρονου εργοστασίου της στην Ελλάδα, η εταιρεία στοχεύει στην αύξηση της παραγωγής και στο διπλασιασμό των εξαγωγών, εντός της επόμενης τριετίας, καθώς και την ανάπτυξη και το λανσάρισμα νέων τυροκομικών προϊόντων, ενώ στόχος είναι ο κύκλος εργασιών να κυμανθεί στα επίπεδα των 100 εκατ. ευρώ με το πέρας της πενταετίας. Με σεβασμό στην παράδοση και τις ρίζες της, η εταιρεία επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού αιγοπρόβειου γά-



λακτος, σε συνεργασία με πάνω από 1200 Έλληνες αιγοπροβατοτρόφους. Στο ευρύ δίκτυο των σταθμών γάλακτος

που διαθέτει ανά την Ελλάδα (Θεσσαλία, Ήπειρο, Θράκη, Ανατολική, Δυτική και Κεντρική Μακεδονία, Στερεά Ελλάδα και Αττική) η εταιρεία αποφάσισε το 2020 να επενδύσει και στη δημιουργία σταθμών γάλακτος στο Αγρίνιο και την Τρίπολη, ώστε να καλύψει τις ανάγκες συλλογής του νομού Αιτωλοακαρνανίας και της Δυτικής Ελλάδας γενικότερα, καθιστώντας την έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος στην Ελλάδα καθώς η εισκόμιση είναι 40.000 τόνοι ετησίως.

Επενδύσεις, νέο εργοστάσιο και νέες θέσεις εργασίας

Με οδηγό την καινοτομία και κινητήρια δύναμη το ανθρώπινο δυναμικό της, με το νέο εργοστάσιο 8.500 τ.μ. το δεύτερο πλέον στην Ελλάδα, στόχος της ΟΜΗΡΟΣ είναι η κυκλοφορία νέων, καινοτόμων προϊόντων, καθώς και η συνεχής αναβάθμιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών, με σκοπό τη μεγαλύτερη δυνατή ικανοποίηση των αναγκών των πελατών και των συνεργατών της. Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας θα υποστηρίζουν την έρευνα, ανάπτυξη και παραγωγή νέων προϊόντων, ώστε να καλυφθούν οι διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή και θα δημιουργήσουν νέες θέσεις εργασίας. Η διοίκηση της βιομηχανίας ανακοίνωσε νέες προσλήψεις που σηματοδοτούν την αύξηση του μόνιμου προσωπικού της εταιρείας κατά 35%. Συνολικά η εταιρεία θα απασχολεί 250 άτομα προσωπικό.

«Αισθάνομαι ιδιαίτερα χαρούμενος που είμαστε στη θέση να μεγαλώσουμε την οικογένεια της ΟΜΗΡΟΣ. Θέλουμε να προσφέρουμε μακροχρόνια απασχόληση και ευκαιρίες εξέλιξης στους νυν και μελλοντικούς εργαζομένους μας. Όλοι στην εταιρεία είμαστε ιδιαίτερα ενθουσιασμένοι με την επένδυση που έγινε στο νέο εργοστάσιο, και αισιόδοξοι με τις προοπτικές ανάπτυξης της βιομηχανίας μας», δήλωσε ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας Χρήστος Γιαννίτσης.



Γεύση Θεσσαλίας στο εκλεκτό τυρί

Με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας από την ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ



Ο τελεμές είναι λευκό τυρί από ντόπιο αγελαδινό γάλα με προσθήκη αιγοπρόβειου γάλακτος σε ποσοστό 25%. Χαρακτηρίζεται για την ελαφριά του γεύση τα λιγότερα λιπαρά.



Χτισμένη επάνω στην αρχαία πόλη Τρίκκα ή Τρίκκη, η οποία ιδρύθηκε γύρω στην 3η χιλιετία π.Χ. και ονομάστηκε έτσι από τη νύμφη Τρίκκη, κόρη του Πηνειού ή κατ' άλλους του Ασωπού ποταμού, είναι η πόλη των Τρικάλων. Μια ομηρική καταγραφή που έδωσε το όνομά της στο Εργοστάσιο Γάλακτος Τρικάλων - ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ που ιδρύθηκε το 1960 από την Αγροτική Τράπεζα και την Ένωση Αγελαδοτροφικών Συνεταιρισμών της Δυτικής Θεσσαλίας.

Η ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ επεξεργάζεται γάλα αποκλειστικά ντόπιο από συνεταιριζόμενους παραγωγούς, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτροφικές μονάδες από τα υψίπεδα Πίνδου και Χασίων μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας, οι οποίες είναι πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας καθημερινά εισκομίζονται 36 περίπου τόνοι από επιλεγμένες Θεσσαλικές μονάδες εκ των οποίων η πιο απομακρυσμένη απέχει μόλις 40 χλμ. από τη μονάδα, η οποία στεγάζεται, στο 2ο χλμ. της εθνικής οδού Τρικάλων- Καρδίτσας. Σύγχρονες κτηριακές εγκαταστάσεις συνολικής έκτασης 6.000 τ.μ., οι οποίες, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνουν τμήμα παραλαβής γάλακτος και ποιοτικού ελέγχου, τμήμα τυροκόμησης, συσκευαστήριο, ψυκτικούς θαλάμους, τμήμα

παραγωγής γιαουρτιού, τμήμα παραγωγής εμφιαλωμένων προϊόντων και τμήμα βιολογικού καθαρισμού.

Ο τεχνολογικός εξοπλισμός είναι ο πλέον σύγχρονος και η λειτουργία του βασίζεται στα πιο εξελιγμένα συστήματα εφαρμογών του κλάδου. Άλλωστε πρωταρχικός στόχος ήταν και παραμένει η διατήρηση υψηλών προδιαγραφών ποιότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής, πράγμα που επιβεβαιώνεται και από τα πιστοποιητικά ποιότητας και υγιεινής των προϊόντων: ISO 9001-ISO 22000 (HACCP).

Πλούσια παραγωγή προϊόντων

Στην γκάμα προϊόντων που παράγει η ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ, εκτός από τα τυροκομικά, συγκαταλέγονται το Φρέσκο Γάλα, το Γιαούρτι και τα Επιδόρπια. Πιο ειδικά τα τυριά που παράγονται, εκτός από τη Φέτα ΠΟΠ, είναι το Κασέρι ΠΟΠ από ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα που διακρίνεται για τη λιπαρή του υφή σε συνδυασμό με το χαρακτηριστικό άρωμα που απελευθερώνει το γάλα, το Ημίσκληρο «Θεσσαλιώτικο» που παρασκευάζεται από ντόπιο αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα σε αναλογία 50% αντίστοιχα και είναι ελαφρύ και γευστικό και το Γίδινο που είναι πικάντικο και γευστικό. Μαζί το αρωματικό και ιδιαίτερο Ρομάνο, το αλειφώδες Γαλοτύρι ΠΟΠ και ο λευκός από αγελαδινό Τελεμές ολοκληρώνουν την γκάμα.



«Μια αχτύπητη συντροφιά»

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα της ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ, το Κασέρι ΠΟΠ, το Ημίσκληρο «Θεσσαλιώτικο», το Γίδινο, το Ρομάνο, το Γαλοτύρι ΠΟΠ και ο Τελεμές «ποζάρουν» πλάι στη Φέτα ΠΟΠ, που αποτελεί τη ναυαρχίδα της Θεσσαλικής Γαλακτοβιομηχανίας κι από κοινού δημιουργούν, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, μια «αχτύπητη» συντροφιά, που κατά καιρούς απέσπασε σπουδαίες διακρίσεις. Υπενθυμίζεται ότι η ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ επεξεργάζεται γάλα αποκλειστικά θεσσαλικό από συνεταιριζόμενους παραγωγούς, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτροφικές μονάδες πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών.

Η κάθετη παραγωγή κάνει τη διαφορά στη Φέτα

Σφραγίδα Greek Family Farm από τη διατροφή του κομαδιού μέχρι τη συσκευασία

Αποτελεί τη μεγαλύτερη προβατοτροφική μονάδα στην Ελλάδα και μια από τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη με πλήρη καθετοποίηση παραγωγής. Λειτουργεί με πλήρως εξελιγμένα συστήματα διαχείρισης και απόλυτο έλεγχο όλων των παραμέτρων της παραγωγικής διαδικασίας, από το χωράφι έως το τελικό προϊόν.

Η Greek Family Farm, γνωστή και ως Κτηνοτροφική Μαγνησίας, που βρίσκεται στον Πλάτανο Μαγνησίας και ιδρύθηκε το 2000 από τρεις νέους κτηνοτρόφους, έχει τις δικές της εκτάσεις για την παραγωγή βιολογικών ζωοτροφών, τα δικά της πρόβατα για την παραγωγή βιολογικού γάλακτος και το δικό της τυροκομείο για την παραγωγή βιολογικής και συμβατικής Φέτας ΠΟΠ και Κατσικίσου Τυριού με μια συνολική παραγωγή που φτάνει τους 5.500 τόνους τυροκομικών το χρόνο. Μια ματιά στα υπόλοιπα νούμερα μάλιστα αρκεί για να επιβεβαιώσει το μέγεθος του εγχειρήματος: 300 εκτάρια βοσκοτόπων, 200 εκτάρια για την καλλιέργεια βιολογικών ζωοτροφών, τρεις στάβλοι συνολικής χωρητικότητας 2.700 προβάτων για την



παραγωγή βιολογικού γάλακτος κι ένας στάβλος για την αναπαραγωγή αρνιών. Η επιχείρηση, έχοντας το μοναδικό χαρακτηριστικό της πλήρους καθετοποίησης παραγωγής φέτας στην Ελλάδα, αναπτύσσει την παραγωγική της διαδικασία υποστηριζόμενη από πλήρως αυτοματοποιημένα συστήματα παραγωγής

και συσκευασίας τυροκομικών προϊόντων, καθώς και εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό με υψηλή επιστημονική κατάρτιση, το οποίο σε συνδυασμό με την καθετοποίηση αναδεικνύει τα προϊόντα της, ως προϊόντα κορυφαίας ποιότητας, υγιεινής κι ασφάλειας. Ας σημειωθεί ότι η Φέτα ΠΟΠ της Greek Family Farm αναδείχθηκε ως το Καλύτερο Ελληνικό Τυρί του τελευταίου διαγωνισμού World Cheese Awards ενώ απέσπασε και Χρυσό Βραβείο Ποιότητας.

Στρατηγική συνεργασία με Hochland

Τα υπόλοιπα προϊόντα που παράγονται είναι Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, Φέτα με λιγότερο αλάτι, Βιολογική Φέτα με βότανα, Κατσικίσιο Τυρί, Πρόβειο Τυρί Light. Αξίζει να σημειωθεί ότι η μακροχρόνια συνεργασία της Greek Family Farm με την κορυφαία γερμανική Hochland -παράγει για λογαριασμό της Φέτα με το brand «Patros»- οδήγησε το 2018 σε στρατηγική συνεργασία των δύο εταιρειών. Το 95% των προϊόντων της Greek Family Farm εξάγονται σε Ευρώπη, Ασία, Αμερική, Αυστραλία και Αφρική.





Εκτός από τη Φέτα ΠΟΠ και τη Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, τα υπόλοιπα προϊόντα που παράγει η Greek Family Farm είναι Φέτα με λιγότερο αλάτι, Βιολογική Φέτα με βότανα, Κατσικίσιο Τυρί και Πρόβειο Τυρί Light.

Ελληνική Φέτα

στα διεθνή σαλόνια

Μία από τις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της χώρας



Με τον παλιό τρόπο

Η εταιρεία Ρούσσας ΑΕ 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 βαρέλια από ξύλο οξυάς, προϊόν που όχι μόνο βραβεύθηκε με 3 αστέρια στα Great Taste Awards 2015 αλλά κέρδισε επάξια και μία θέση στη λίστα με τα 50 καλύτερα προϊόντα του διαγωνισμού, ανάμεσα σε 10.000 συμμετοχές.

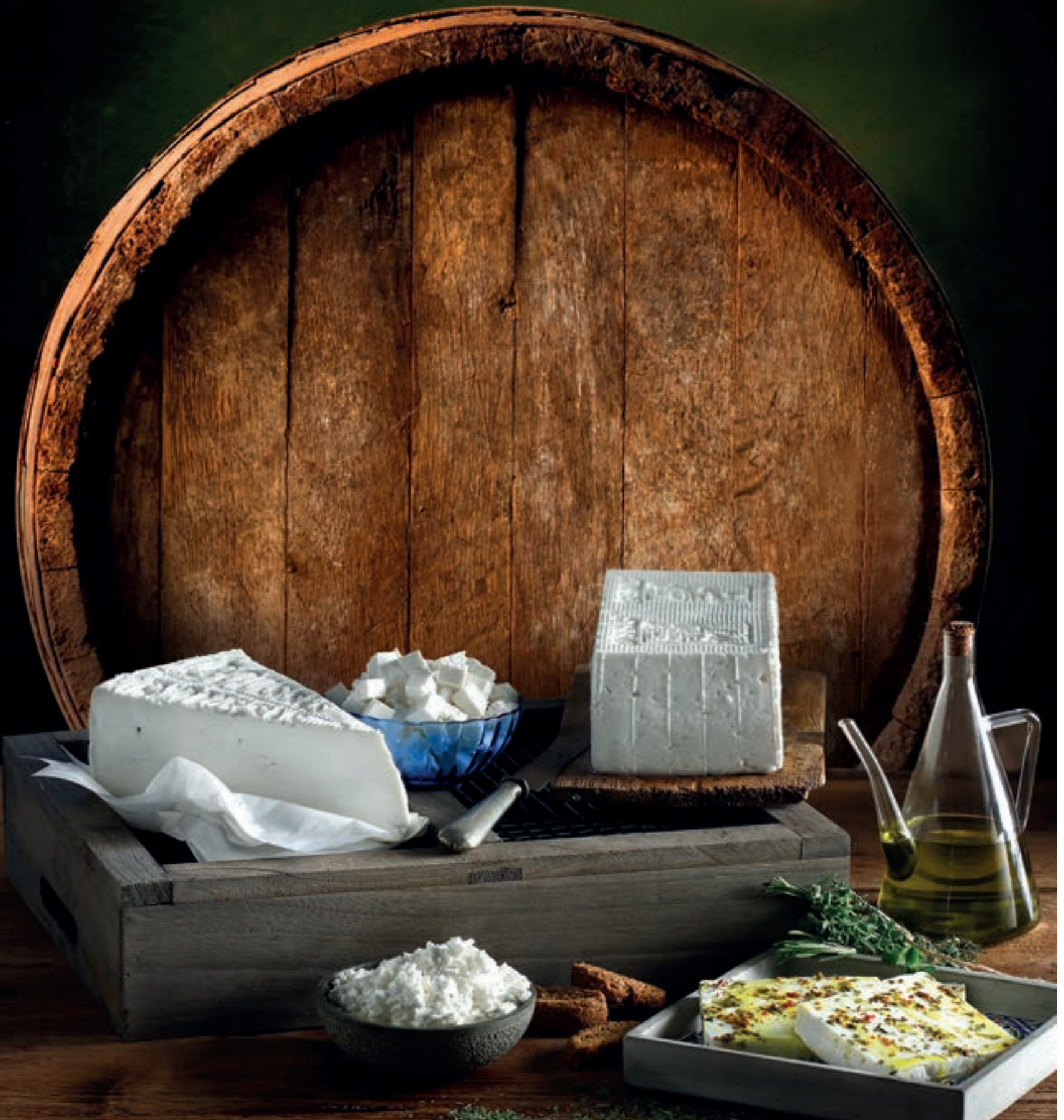
Η ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ συγκαταλέγεται σήμερα στις πιο δυναμικές ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν το 95% της ετήσιας παραγωγής της σε ΗΠΑ, Καναδά, Ευρώπη, Αφρική, Αυστραλία, Μέση και Άπω Ανατολή. Με μαγιά τα μυστικά των Σαρακατσάνων προγόνων της και έτος ίδρυσης το μακρινό 1952, η εταιρεία που έχει αφιερωθεί αποκλειστικά στην παραγωγή Φέτας και ομοειδών τυριών ακολουθεί τα τελευταία χρόνια σταθερά ανοδική πορεία που αποτυπώνεται σε διψήφια ποσοστά μεγέθυνσης, έχοντας ως κύριο άξονα ανάπτυξης την εξαγωγική της δραστηριότητα.

Ενδεικτικό του δυναμισμού της εταιρείας οι συνεχείς επενδύσεις στον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεών της που βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας. Τα τελευταία τρία χρόνια κατάφερε να ολοκληρώσει δύο μεγάλα επενδυτικά έργα συνολικού ύψους 17 εκατ. € που είχαν ως στόχο την πλήρη αυτοματοποίηση της γραμμής παραγωγής φέτας, την ανέγερση νέου κτιρίου συσκευασίας και αυτοματοποιημένων αποθηκών έτοιμων προϊόντων καθώς και επέκταση των γραφείων διοίκησης, εκσυγχρονισμό της παραλα-

βής γάλακτος, τριπλασιασμό της δυναμικότητας παστερίωσης, ανέγερση νέας εγκατάστασης επεξεργασίας αποβλήτων και ιδιοπαραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας ισχύος 300 kw με φωτοβολταϊκά στοιχεία. Το 2019 βραβεύθηκε από το πρόγραμμα «Επιχειρηματική Ανάπτυξη» του ΟΠΑΠ ως κορυφαία εξαγωγική εταιρεία για το διάστημα 2016-2018 ενώ στα Ευρωπαϊκά Βραβεία Επιχειρήσεων του 2019, έναν από τους μεγαλύτερους επιχειρηματικούς διαγωνισμούς στον κόσμο κέρδισε τη διάκριση «National Winner» στην κατηγορία «Ανάπτυξης Εργασιακού Περιβάλλοντος και Ανθρώπινου Δυναμικού». Η ενδυνάμωση της παρουσίας στις αγορές της Αμερικής και του Καναδά, καθώς και η επέκταση της δραστηριότητας στην Ασία βρίσκεται στις προτεραιότητες της ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ για τη φετινή χρονιά. Σημαντικό μέρος της εταιρικής στρατηγικής αποτελεί η προσπάθεια αποτελεσματικής ανταπόκρισης στις αναδυόμενες διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών με προϊόντα που καταφέρνουν να διατηρούν αναλλοίωτη τη σφραγίδα της Σαρακατσάνικης παράδοσης ενώ παράλληλα ανταποκρίνονται επιτυχώς στα μοντέρνα πρότυπα διατροφής.



Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερ-σύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας και ετήσια δυναμικότητα που υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού.





Με το οργανωμένο δίκτυο διάθεσης των προϊόντων και συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις, η «Φλέγγα» εξάγει την πλούσια τυροκομική παράδοση της χώρας μας, ενισχύοντας τη θέση της σε έναν κλάδο που λατρεύεται από τους ξένους καταναλωτές.



Η ντόπια παράδοση κερδίζει το μέλλον

*Από τη μαγνησιώτικη γη
στις αγορές όλου του κόσμου*

Το Τυροκομείο «Φλέγγα» εδώ και χρόνια συνδυάζει την πλούσια ντόπια παράδοση με τις γνήσιες ελληνικές γεύσεις και την ποιότητα υψηλών προδιαγραφών, κερδίζοντας τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας και ικανοποιώντας τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης αρχίζει από τα μέσα της δεκαετίας του '50. Στο Βελεστίνο, μια περιοχή με παράδοση στην κτηνοτροφία και την τυροκομία, ξεκινά την πορεία της, που έμελλε να αφήσει ισχυρό το αποτύπωμά της στον πρωτογενή τομέα. Και είναι η παράδοση που της δίνει ώθηση ακόμη και στις έκτακτες συνθήκες που ζούμε σήμερα.

«Απαντάμε στην πανδημία με την ποιότητα και τη γεύση των παραδοσιακών τυροκομικών και γαλακτοκομικών μας προϊόντων που στην υγειονομική κρίση που διανύουμε, έχουν γίνει ακόμη περισσότερο απαραίτητα για το ανοσοποιητικό σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού, και ατενίζουμε το μέλλον με αποφασιστικότητα» τονίζει ο ιδιοκτήτης του Τυροκομείου «Φλέγγα», Χρή-

στος Λαϊτσος, ο οποίος αποτελεί τρίτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης, η οποία συνεχώς εξελίσσεται.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Το Τυροκομείο «Φλέγγα» λειτουργεί σε σύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο που αποτελούν πρότυπο για την τυροκομία διαθέτοντας όλες τις απαιτούμενες πιστοποιήσεις από τους αρμόδιους φορείς για την παραγωγή προϊόντων ΠΟΠ, καθώς και βιολογικών προϊόντων. Η διάθεση των τυριών και των γαλακτοκομικών πραγματοποιείται από τα τέσσερα σημεία πώλησης που λειτουργούν στο Βόλο και επιλεγμένα καταστήματα λιανικής στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Περιζήτητα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα

Ιδιαίτερα δημοφιλή στο καταναλωτικό κοινό είναι τα προϊόντα της «Φλέγγα» τα οποία διατίθενται σε προσεγμένες συσκευασίες που ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις. Φέτα ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Βούτυρο, Μανούρι ΠΟΠ. Γιαούρτια διαφόρων ποικιλιών, Ανθότυρο, Ξινοτύρι, Γίδινο Τυ-

ρί, Γαλοτύρι, Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα με αρωματικά είναι μερικά από τα προϊόντα. Επίσης διατίθενται και μια σειρά από ελαφρύτερα σε περιεκτικότητα λιπαρών προϊόντα, αντίστοιχα με τις απαιτήσεις των πελατών, όπως και Κεφίρ που παρασκευάζεται από φρέσκο ελληνικό κατσικίσιο γάλα με μόνο 1,5% λιπαρά, δεν περιέχει ζάχαρη και αποτελεί πηγή ασβεστίου και φωσφόρου. Ιδιαίτερα γευστικά είναι επίσης και τα επιδόρπια που προσφέρονται, όπως οι κρέμες και τα ρυζόγαλα. Παράλληλα αξιωματικώς ότι το Τυροκομείο «Φλέγγα» έχει στραφεί δυναμικά και στην παραγωγή εκλεκτικών βιολογικών προϊόντων.

Εδώ και δέκα χρόνια το Τυροκομείο «Φλέγγα» έχει ανοίξει τα φτερά του στο εξωτερικό, εξάγοντας τα προϊόντα του σε αρκετές χώρες της Ευρώπης, Ασίας, Αμερικής και Αφρικής προσφέροντας τη δυνατότητα στους καταναλωτές να απολαύσουν τα ξεχωριστά τυροκομικά προϊόντα.



Βραβευμένα καινοτόμα προϊόντα

Η επιχείρηση υιοθετεί τις νέες τάσεις παραγωγής και τυποποίησης και ενστερνίζεται τις σύγχρονες εξελίξεις στη διάθεση των προϊόντων και την ικανοποίηση των καταναλωτικών αναγκών. Οι πολύχρονες προσπάθειές της για την παραγωγή θρεπτικών και ποιοτικών τυριών και γαλακτοκομικών αναγνωρίζονται μέσα από διαδοχικές διακρίσεις, όπως τη βράβευση για την καινοτομία και την ποιότητα των προϊόντων του από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα Lactimed στο οποίο συμμετείχε και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.



www.feta-flegga.gr



Ελαφρά πικάντικη γεύση και συμπαγής μάζα χωρίς οπές για το Κασέρι ΠΟΠ, που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες.



Ιγνάτιος Θυμέλης

Παγκόσμια διάκριση για τη Γραβιέρα

Με την παραδοσιακή γεύση που συνοδεύει όλα τα τυροκομικά προϊόντα Θυμέλη η Γραβιέρα, ένα τυρί με πικάντικες νότες και έντονο άρωμα, από γάλα και βότανα της Λέσβου, απέσπασε Χάλκινο Μετάλλιο στον τελευταίο παγκόσμιο διαγωνισμό World Cheese Awards, που έλαβε χώρα τον Οκτώβριο του 2019 στο Μπέργκαμο της Ιταλίας.



Τέχνη και επιστήμη της τυροκομίας ανταμώνουν στη Λέσβο

Περισσότερα από 70 χρόνια ιστορίας γράφει το Τυροκομείο Θυμέλη

Ήταν τα μέσα του προηγούμενου αιώνα όταν ξεκίνησε στην Άντισσα της Λέσβου η ιστορία μίας από τις πιο σημαντικές εγχώριες τυροκομικές βιομηχανίες. Το 1945 ο Ευριπίδης Θυμέλης, μέλος μιας άλλης γενιάς παραδοσιακών τυροκόμων και ένας από τους γηραιότερους που σχετίζονται με το συγκεκριμένο επάγγελμα, ιδρύει το Τυροκομείο Θυμέλη. Στόχος του είναι να αξιοποιήσει τις πρώτες ύλες που προσφέρει το νησί, για την παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων. «Τι άλλο να κάνεις; Αυτά ήταν τα προϊόντα του χωριού. Το γάλα και το βελανίδι» θυμάται ο κ. Θυμέλης. Το Κασέρι ήταν η πρώτη παραγωγή

του τυροκομείου. «Ήταν το μόνο τυρί που μπορούσαμε να το κάνουμε. Είναι λαϊκό τυρί το κασέρι. Κασέρι και φέτα ήθελε τότε ο κόσμος» εξηγεί ο κ. Θυμέλης. Σήμερα η παραγωγή Κασερίου του σύγχρονου τυροκομείου, τα νηία του οποίου έχουν περάσει στον γιο του Ευριπίδη Θυμέλη, Ιγνάτιο, ξεπερνά τους 400 τόνους ετησίως. Επίσης σε ό,τι αφορά τα υπόλοιπα τυριά, η παραγωγή φτάνει τους 60 τόνους Γραβιέρα, 60 τόνους Λαδοτύρι ΠΟΠ και 150 τόνους Φέτας ΠΟΠ ενώ παράλληλα παράγει Κεφαλοτύρι και Βούτυρο. Για τα προϊόντα του ο 90χρονος σήμερα Ευριπίδης Θυμέλης, μιλάει με καμάρι. «Πάντοτε η επιθυμία μου ήταν

να έχω καλό εμπόρευμα. Και έλεγα στους μαστόρους, δεν θα λυπάστε ότι θα έχουμε ακριβότερο κόστος, θέλω να είναι το εμπόρευμα πρώτης κατηγορίας και αυτό το κρατήσαμε χρόνια τώρα» σημειώνει. Και για τις σχέσεις του τυροκομείου με τους κτηνοτρόφους τονίζει: «Με τιμιότητα και εργατικότητα μεγαλώσαμε μαζί και αποκτήσαμε μια θέση στους μεγάλους. Δεν είχαμε ποτέ με τους κτηνοτρόφους προστριβές, κανείς δεν είπε κακή κουβέντα για μας». Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι το Τυροκομείο Θυμέλης τα τελευταία χρόνια δίνει το παρών σε πολλές διοργανώσεις του τομέα των τροφίμων.



Ευριπίδης Θυμέλης





Μόνο απόλαυση από τα τυριά της Αμφιλοχίας

Απόλυτα σύγχρονη εικόνα για το brand Αμφιλοχίας Γη

Μια υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων είναι η Αμφιλοχίας Γη, η οποία ιδρύθηκε το 2008 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» ο οποίος πλησιάζει τα 100 χρόνια ιστορίας. Η Αμφιλοχίας Γη, στηριζόμενη στις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην ανάγκη για προσφορά τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων

παραγωγής, στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος και της παράδοσης, αλλά και στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή, προσδοκά να δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή, το οποίο θα πιστοποιεί τη μοναδικότητα, την αυθεντικότητα, τη γνησιότητα και την υπεροχή των γεύσεων Αμφιλοχίας Γη.

Ανανεωμένη εικόνα

Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2020 αποτελεί μια χρονιά ορόσημο για το brand, το οποίο με μια πλήρως ανα-

νεωμένη και σύγχρονη εικόνα εδραιώνει την παρουσία του στην ελληνική αγορά με συνολικά πέντε προϊόντικές ετικέτες στην κατηγορία του τυριού: Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Πεκρίνο και Τσαλαφούτι, ενώ με μια ολοκληρωμένη digital καμπάνια απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Τα παραδοσιακά προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της AB Βασιλόπουλος.



Η υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων των 4.500 τ.μ. στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας ιδρύθηκε το 2008, ουσιαστικά όμως σε λειτουργία βρίσκεται από το 2014.



Η Αμφιλοχίας Γη διατηρεί δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας δημιουργώντας τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Η παράδοση της Αιτωλοακαρνανίας

Βασισμένη στις αρχές και τις αξίες του συνεργατισμού, με σεβασμό στην ελληνική παράδοση και κληρονομιά, η Αμφιλοχίας Γη δημιούργησε προϊόντα τα οποία επιχειρούν να φέρουν τον καταναλωτή πιο κοντά στην καθημερινή φροντίδα, αφοσίωση, επιμονή και υπομονή του Έλληνα κτηνοτρόφου. Στόχος της είναι τα προϊόντα της να δημιουργήσουν μία νέα κουλτούρα τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, να αναδείξουν με την αξία τους τα βασικά στοιχεία της παράδοσης της Αιτωλοακαρνανίας.





Ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας

Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων στηρίζει περισσότερες από 1.100 κτηνοτροφικές μονάδες στην ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων, καθώς και στις ορεινές περιοχές της Αχαΐας, της Αρκαδίας και της Ηλείας. Αποτελεί δε τον πιο σημαντικό παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής ισορροπίας του νομού συμβάλλοντας στην τόνωση της απασχόλησης και στην ανάπτυξη της ντόπιας οικονομίας.



Real Greek από Ελλάδα

στις μεγαλύτερες αλυσίδες των ΗΠΑ

Η επώνυμη Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Εκατό χιλιάδες αιγοπρόβατα από την Αχαΐα δίνουν καθημερινά το γάλα τους για την παραγωγή περισσότερων από 4.000 τόνων φέτας. Η επώνυμη «Φέτα Καλαβρύτων» έχει περάσει τα εθνικά σύνορα και διακινείται στην Αμερική με το brand name «Real Greek».

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων χτίζει σχέση εμπιστοσύνης με τους 1.300 κτηνοτρόφους από τη δεκαετία του 1980. Η επίτευξη του στόχου αποδίδεται στο γεγονός ότι το αιγοπρόβιο γάλα αγοράζεται από τον Συνεταιρισμό σε υψηλές τιμές.

Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζει την ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων του, αλλά και ένα αξιοπρεπές επίπεδο διαβίωσης για τους κτηνοτρόφους της περιοχής. Έτσι και οι νέοι μένουν στον τόπο τους και η περιοχή διατηρείται ζωντανή. «Η αύξηση των πωλήσεών μας κατά 10% αποτελεί και τη μοναδική απόδειξη της πετυχημένης συνεργασίας με τους κτηνοτρόφους μας» επισημαίνει ο πρόεδρος της Ένωσης Παύλος Σατολιάς, εκφράζοντας την πεποίθηση ότι η συγκεκριμένη στρατηγική αποδίδει καρπούς, καθώς, όπως λέει χαρακτηριστικά: «Η περιοχή διατηρείται ζωντανή».

Δύο νέα επενδυτικά σχέδια

Οι 1.300 κτηνοτρόφοι παραδίδουν καθημερινά το αιγοπρόβιο γάλα τους (συνολικά 20.000 τόνοι ετησίως) στην Ένωση, για την παραγωγή της παραδοσιακής βαρελίσιας Φέτας Καλαβρύτων ΠΟΠ και των άλλων τυροκομικών προϊόντων της. Οι 4.000 τόνοι Φέτας Καλαβρύτων από το 1983 πωλούνται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, αλλά και τοπικά στο νομό. Παράλληλα, η Φέτα Καλαβρύτων με το brand name «Real Greek» πωλείται μέσω αλυσίδας στην Αμερική, ενώ πλέον διευρύνονται τα σημεία πώλησής της στις ευρωπαϊκές χώρες.

Την περίοδο αυτή αναμένεται να ξεκινήσει η υλοποίηση δύο σημαντικών επενδυτικών σχεδίων του Συνεταιρισμού, τα οποία θα χρηματοδοτηθούν



από την Τράπεζα Πειραιώς. «Το πρώτο αφορά στη βελτίωση και τον εκσυγχρονισμό του τυροκομείου, την αποπεράτωση του βιολογικού καθαρισμού για την παραγωγή βιοαερίου στο εργοστάσιο» μας διευκρινίζει ο κ. Σατολιάς για να προσθέσει ότι το έτερο έργο «επικεντρώνεται στη δημιουργία πρότυπης σύγχρονης μονάδας παρασκευής ζωοτροφών, για την κάλυψη των αναγκών των ζωντανών που έχουν οι κτηνοτρόφοι». Διευκρινίζεται ότι ο ορίζοντας ολοκλήρωσης και των δύο επενδύσεων είναι η προσεχής διετία.

Η Συμβολαιακή Κτηνοτροφία

«Τη στήριξη των κτηνοτρόφων εξυπηρετεί και η ένταξή μας στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Κτηνοτροφίας της Τράπεζας Πειραιώς», σημειώνει ο κ. Σατολιάς. Η δράση του Συνεταιρισμού είναι συνεχής. Από τα τελευταία βήματα της Ένωσης είναι το φρέσκο γάλα. Σημαντικός αριθμός αγελαδοτρόφων της περιοχής παραδίδει καθημερινά 4 τόνους γάλακτος, για την παραγωγή και εμφιάλωση του φρέσκου γάλακτος επτά ημερών (πλήρες και ελαφρύ), το οποίο

διανέμεται σε Αθήνα και Πελοπόννησο. Ενώ διευρύνεται συνεχώς και η γκάμα προϊόντων. Σήμερα διακινούνται 10 κωδικοί στα καταστήματα. Τα τέσσερα καινούργια προϊόντα του είναι το παραδοσιακό Πρόβιο Γιαούρτι, το Ρυζόγαλο, η Κρέμα Βανίλια και η Αλειφώμενη φέτα.

Σταθερά βήματα

Η Ένωση συνεχίζει με σταθερά βήματα αξιοποιώντας τα αναπτυξιακά και επενδυτικά προγράμματα από το 1982 μέχρι σήμερα. Το 1986 δημιουργείται μονάδα παραγωγής φυραμάτων. Το 2004 μονάδα επεξεργασίας πρωτεϊνών, η Αχαϊκές Πρωτεΐνες από ιδιώτη επιχειρηματία. «Τα λύματα και το μισό τυρόγαλο πάνε για βιοαέριο, το οποίο επιστρέφει στο εργοστάσιο ως ενέργεια. Το άλλο μισό τυρόγαλο πάει για παραγωγή πρωτεΐνης, σε διπλανό εργοστάσιο, ιδιώτη» σημειώνει ο κ. Σατολιάς και προσθέτει «Πληρώνουμε για να απορροφούν το τυρόγαλο». Η Ένωση έδωσε ουσιαστική περιβαλλοντική λύση στο πλέον επίμαχο ζήτημα της διαχείρισης του τυρογάλακτος οδεύοντας στη δημιουργία ενός «πράσινου εργοστασίου», που δεν ρυπαίνει τα υπόγεια και επιφανειακά ύδατα. Τη φιλοπεριβαλλοντική στρατηγική της εξυπηρετεί και η εγκατάσταση φωτοβολταϊκών στις στέγες των εγκαταστάσεών της.

Ο Συνεταιρισμός στηρίζει τους κτηνοτρόφους των Καλαβρύτων από τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1985, ο νεοφερμένος τότε γενικός Διευθυντής του Συνεταιρισμού, Θανάσης Παπαδόπουλος, απόφοιτος της Ανώτατης Σχολής Οικονομικών Επιστημών, μαζί με το προεδρείο κάνουν άλματα. Το μικρό τυροκομείο αλλάζει όψη το 1972 και γίνεται ένα από τα πιο υπερούγχονα εργοστάσια κι όπως λέει χαρακτηριστικά ο κ. Σατολιάς «στην Ελλάδα είναι το πρώτο εργοστάσιο πώλησης Φέτας». Στα ψυγεία χωρητικότητας 40.000 βαρελιών αποθηκεύεται η ΠΟΠ Φέτα Καλαβρύτων μαζί με το Γιδοτύρι, τη Μυζήθρα, το Βούτυρο, το Ανθότυρο, το Αφίρι, το γιαούρτι κι άλλα υποπροϊόντα.



Ο λευκός χρυσός των Καλαβρύτων παράγεται στην Κλειτορία

Εβδομήντα χρόνια τυροκόμοι η οικογένεια Μηλιτσόπουλου

Να διαφυλάξει τον «λευκό χρυσό» των Καλαβρύτων, όπως συνήθιζε να αποκαλεί τη φέτα, ανέλαβε στα μέσα του προηγούμενου αιώνα ο Θεόδωρος Μηλιτσόπουλος. Με πενιχρά μέσα και ξεχασμένος από την πολιτεία υπηρέτησε τον σκοπό του και έθεσε έν έτι 1951 στο Πλανητέρο Καλαβρύτων τις βάσεις της σημερινής τυροκομικής μονάδας. Ο υιός του Παναγιώτης, παιδί ακόμα, μυήθηκε στην τέχνη της τυροκομίας και οραματίστηκε την τυροκομία ως επιχειρηματική δραστηριότητα, με υπομονή, πίστη και μεράκι. Από τότε φυσικά έχουν αλλάξει πολλά, με την εταιρεία να προσαρμόζεται, να εξελίσσεται, να προβλέπει και να δημιουργεί τάσεις στην αγορά εντός και εκτός συνόρων. Και καθώς η τέχνη της τυροκομίας αποτελεί

παράδοση στην οικογένεια, ο Παναγιώτης Μηλιτσόπουλος παρέδωσε την τέχνη αυτή στη νεότερη γενιά και σήμερα η επιχείρηση αποτελεί μια δυναμική επιχείρηση των Καλαβρύτων.

Μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής

Έχοντας λοιπόν παντρέψει τις παραδοσιακές τεχνικές, με την τεχνολογία, την επιστημονική κατάρτιση και τις νέες τάσεις, η οικογένεια Μηλιτσόπουλου μετέτρεψε ένα μικρό παραδοσιακό τυροκομείο σε σύγχρονη μονάδα παραγωγής που λειτουργεί σύμφωνα με το πρότυπο ασφάλειας τροφίμων ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

Με σταθερά βήματα, καινοτόμες πρακτικές πωλήσεων, στρατηγικές συνεργασίες και κυρίως ανθρωποκεντρική προσέγγιση, εδραίωσε τη θέση της

στην ελληνική αγορά ενώ παράλληλα ενισχύει την εξωστρέφειά της, πραγματοποιώντας εξαγωγές σε Αμερική, Αυστραλία, Αραβικά Εμιράτα και Γερμανία. Όραμα των ανθρώπων της εταιρείας άλλωστε είναι να κατακτήσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών προσφέροντας προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και διατροφικής αξίας.

Κορωνίδα της παραγωγής η Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Ναυαρχίδα της παραγωγής του τυροκομείου Μηλιτσόπουλος αποτελεί η Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων που συνοδεύεται από μισού αιώνα εμπειρία της οικογένειας στην παρασκευή της. Φτιαγμένη από 100% παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, είναι κατά βάση σκληρή και έχει πιπεράτη επί-

γευση με έντονα αρώματα των βοτάνων της βοσκής ενώ έχει αναγνωριστεί παγκόσμια για την υψηλή και σταθερή της ποιότητα.

Σε ό,τι αφορά τη διατροφική αξία της φέτας αξίζει να σημειωθεί ότι ερευνητές του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ) επιδιώκοντας την ταυτοποίηση όλων των πρωτεϊνών που περιέχουν αντιπροσωπευτικά δείγματα φέτας ΠΟΠ από όλη την Ελλάδα, τα ανέλυσαν με φασματογράφους μάζας υψηλής ευκρίνειας και δημοσίευσαν τα συμπεράσματά τους σε διεθνές περιοδικό. Διαπιστώθηκε ότι η φέτα ΠΟΠ από όλες τις περιοχές της χώρας μας περιέχει συνολικά 489 διαφορετικές πρωτεΐνες, γεγονός που την καθιστά ένα από τα πλουσιότερα σε πρωτεΐνες είδη τυριού παγκοσμίως. Σύμφωνα με την έρευνα οι φέτες που προέρχονταν από την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και την Πελοπόννησο παρουσιάζουν μεγαλύτερο ποσοστό αναγνωρισμένων πρωτεϊνών σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Στα υπόλοιπα προϊόντα συγκαταλέγονται το Κατοικίσιο τυρί που φημίζεται για την ελαφρώς πικάντικη γεύση του, η Γραβιέρα από αιγοπρόβειο γάλα, το παραδοσιακό Σαγανούρι που παράγεται από πρόβειο γάλα, γίδινο γάλα ή μείγμα αυτών, η ξερή Μυζήθρα, το Ανθότυρο με τη λεία κρεμώδη υφή και την πλούσια γεύση και το λιωμένο Βούτυρο από πρόβειο και γίδινο γάλα, που είναι ιδανικό τόσο για μαγειρική, όσο και για ζαχαροπλαστική.



Θεόδωρος Μηλιτσόπουλος

Ασφάλεια τροφίμων

Με την άρτια εκπαίδευση όλων των εργαζομένων σε όλα τα επίπεδα της μονάδας, τη χρήση σύγχρονων μεθόδων και εξοπλισμού και τη συνεχή εξέλιξη ο επικεφαλής της εταιρείας Θεόδωρος Μηλιτσόπουλος εξασφαλίζει την απόλυτα ασφαλή παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων της, με γνώμονα πάντα την ποιότητα και με σεβασμό στην παράδοση.





Ένας αιώνας γεύση και ποιότητα

Με όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές ποιότητας

Ένα τυροκομείο που έρχεται από τα βάθη του χρόνου και κερδίζει με όλες τις δυνάμεις του το παρόν είναι η ΑΡΓΟΓΑΛ με έδρα το Άργος. Όλα ξεκίνησαν το μακρινό 1916, όταν ο παππούς Βασίλης δημιούργησε το μικρό του τυροκομείο σ' ένα ορεινό χωριό της Αργολίδας, την Κρύα Βρύση, και από την πρώτη στιγμή το μπόλιασε με τις γνώσεις και τις ιδέες του. Το Τυροκομείο Κορομίκη αρχίζει να πραγ-

ματοποιεί τα πρώτα δειλά του βήματα στην αγορά του τυριού.

Τα χρόνια περνούν, άνθρωποι κι επιχειρήσεις μεγαλώνουν και το Τυροκομείο Κορομίκη περνάει, από τις αρχές του 1960, στα δυναμικά χέρια του πατέρα Ανδρέα. Στα 1994 η επιχείρηση εξελίσσεται ακόμα πιο πολύ, με την είσοδο στην εταιρεία -πλέον- ΑΡΓΟΓΑΛ, των τριών γιων του Ανδρέα. Κατασκευάζονται σύγχρονες κτιριακές εγκα-

ταστάσεις με εμβαδόν 2.000 τετραγωνικά μέτρα στο Κεφαλάρι Άργους ακολουθώντας ευρωπαϊκά πρότυπα. Σήμερα η εταιρεία ΑΡΓΟΓΑΛ, στηριζόμενη στην εμπειρία και την τεχνογνωσία που κατέκτησε όλα αυτά τα 104 χρόνια, ασχολείται με το ίδιο κέφι, διάθεση και μεράκι για την παραγωγή κορυφαίων προϊόντων, ενώ ασ σημειωθεί ότι το τυροκομείο διαθέτει σύστημα διασφάλισης ποιότητας

HASP και ISO 22000:2005.

Η ΑΡΓΟΓΑΛ συλλέγει αιγο-πρόβειο γάλα από ελληνικές φυλές ελευθέρως βοσκής της ορεινής Πελοποννήσου. Το γάλα συγκεντρώνεται στις εγκαταστάσεις της και αφού ελεγχθεί αυστηρά και με όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές, στη συνέχεια παράγεται μια γκάμα παραδοσιακών ελληνικών τυριών όπως Φέτα Βαρελίσια, Γραβιέρα (δύο τύποι, πικάντικη και ανάλατη), Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα, Μανουρομυζήθρα, Ανθότυρο και Κατσικίσιο λευκό τυρί.

Εδώ και αρκετά χρόνια η εταιρεία ΑΡΓΟΓΑΛ ασχολείται εξειδικευμένα με μια σειρά συσκευασιών Φέτας και Γραβιέρας, που απευθύνεται ειδικά σε καταστήματα εστίασης και ξενοδοχεία. Τα προϊόντα ΑΡΓΟΓΑΛ έχουν επανειλημμένα διακριθεί, κατακτώντας βραβεία σε πανελλήνιους διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης.



Σήμερα η εταιρεία ΑΡΓΟΓΑΛ, στηριζόμενη στην εμπειρία και την τεχνογνωσία που κατέκτησε όλα αυτά τα 104 χρόνια, ασχολείται με το ίδιο κέφι και μεράκι για την παραγωγή κορυφαίων προϊόντων.



Κεφαλάρι Άργους Αργολίδας 1916
Οι πρόγονοί μας ξεκινούν σε οικογενειακό επίπεδο την επιχείρηση «Τυροκομείο».

Κεφαλάρι Άργους Αργολίδας 2020

Συνεχίζουμε πάντα ως οικογένεια, τηρώντας όσα μυστικά μάθαμε αυτά τα **104 χρόνια**, για άριστη γεύση και ποιότητα των προϊόντων μας.

Με σύγχρονη τεχνολογία ανταποκρινόμενοι επάξια στον ανταγωνισμό.

Συγκεντρώνουμε το αιγοπρόβειο γάλα άριστης ποιότητας και απόλυτα ελεγμένο από ζώα ελευθέρως βοσκής της ορεινής Πελοποννήσου.

Τα προϊόντα μας «Φέτα - Γραβιέρα - Κεφαλοτύρι Κατσικίσιο τυρί - Μυζήθρα - Ανθότυρο και Γιαούρτι στραγγιστό» φτιάχνονται από φρέσκο παστεριωμένο 100% ελληνικό γάλα.

Γεύση και ποιότητα λοιπόν

επί εκατόν τέσσερα συναπτά έτη και... συνεχίζουμε.



ΑΡΓΟΓΑΛ ΥΙΟΙ ΑΝΔΡΕΑ ΚΟΡΟΜΙΧΗ & ΣΙΑ Ε.Ε. ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Δ.Δ. ΚΕΦΑΛΑΡΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΡΓΟΥΣ Τ.Κ. 21200

ΤΗΛ. 27510 86441 - 86140 | FAX. 2751086441 | EMAIL. FETA@OTENET.GR

Στα ορεινά της Αργολίδας η ελληνική ύπαιθρος δίνει τη γεύση της στο τυρί

Με ανοηρά φρέσκο ελληνικό πρόβειο γάλα, που ελέγχεται καθημερινά



Περί το 1951 στο χωριό Αραχναίο ή αλλιώς Χέλι, στις παρυφές του όρους Αραχναίου, σχεδόν είκοσι λεπτά, σήμερα, από την πρώτη πρωτεύουσα της Ελλάδος το Ναύπλιο, ο παππούς Γεώργιος Ρόζης, κτηνοτρόφος, με καθαρό μυαλό και πίστη στο όνειρό του να δημιουργήσει μια δική του επιχείρηση φτιάχνει το πρώτο, σχεδόν αρχέγονο, τυροκομείο. Από εκεί και μετά ξεκινά μια πορεία αρκετά δύσκολη, όμως η πρόοδος και η επιτυχία είναι αναπόφευκτες.

Σήμερα το σύγχρονο τυροκομείο Γεώργιος Κ. Ρόζης & Σία Ο.Ε. τέταρτης γενιάς τυροκόμων, παράγει αποκλειστικά από 100% ελληνικό πρόβειο τοπικό γάλα, περιορισμένες ποσότητες τυροκομικών προϊόντων σε κατάλληλες κλιματικές συνθήκες ωριμάζοντας μέσα από φυσικές διαδικασίες, προσδίδοντάς τους αρώματα και γήινες γεύσεις, μέσα απο καθημερινούς ελέγχους βασισμένους στο σύστημα διαχείρισης ασφαλείας τροφίμων κατά ISO 22000:2005 HACCP, έτσι ώστε να αναδειχτούν σε προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας. Η «βασίλισσα» του τυροκομείου,



όπως την αποκαλούνε, η κλασική Γραβιέρα Ρόζη, που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες διακρίνεται για τη γλυκιά γεύση της και για τα πλούσια βουτυράτα αρώματά της. Επίσης ξεχωρίζουν η βραβευμένη Μυζήθρα Γραβιέρας αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ελαφρώς αλατισμένη με πλούσια γεύση και μαλακή υφή.



Χρυσό βραβείο για τη Μυζήθρα και τη Γραβιέρα του Τυροκομείου Ρόζη στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό Ελληνικού Γάλακτος & Τυριού το 2016.



Delicatessen Γραβιέρες με πολλά αρώματα

Από 100% πρόβειο ελληνικό παστεριωμένο γάλα παράγεται η Γραβιέρα του Τυροκομείου Ρόζη με την εξαιρετική, γεμάτη γεύση και τα πλούσια αρώματα. Μαζί με την απλή εκδοχή έχει δημιουργήσει ξεχωριστές delicatessen ετικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο, που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της απλής εκδοχής. Μεταξύ των επιλογών που προσφέρει η τυροκομική μονάδα συγκαταλέγονται η αρωματική Γραβιέρα με άγρια ρίγανη του βουνού, η πικάντικη Γραβιέρα με ολόκληρους κόκκους πιπεριών, η γλυκιά και πικάντικη Γραβιέρα με μπούκοβο, η Γραβιέρα με φρέσκο θυμάρι, η Γραβιέρα με τον αυθεντικό κρόκο Κοζάνης και η Γραβιέρα με ελληνική μαύρη τρούφα με αξεπέραστο άρωμα και γεύση. Ας σημειωθεί ότι η τυροκομική μονάδα χρησιμοποιεί μόνο φυσικό αλάτι, το οποίο συλλέγεται από τις αλυκές Μεσολογίου σε συγκεκριμένη εποχή του χρόνου.



Το γάλα που χρησιμοποιούμε είναι αστείον
φρέσκο, ελληνικό, πρόβειο
με συνεχείς καθημερινούς ελέγχους

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΡΟΖΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Αραχναίο Αργολίδας Τ.Κ. 21055
Τ. 27530 51356, Κιν. 6977 297285 | e-mail: info@rozhs.gr

www.rozhs.gr



Με άρωμα Αιγαίου

Μέσα στις ξερολιθιές τυροκομεί ο Πιτταράς

Μια οικογενειακή επιχείρηση που οι ρίζες της χάνονται 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 την εκμετάλλευση να γίνει η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που βρίσκεται σε νησί. Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάγμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα, που παρασκευάζονται από φρέσκο αγελαδινό γάλα, το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα, όπου ζουν και μεγαλώνουν 220 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής Holstein, 150 μοσχάρια και μοσχίδες αναπαραγωγής και 100 μοσχάρια για παραγωγή κρέατος. Στα οικογενειακά κτήματα 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 ζωοτροφές και εξασφαλίζουν το 100% του γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων



Πιτταρά.

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 Ξινο-

τύρι Φρέσκο Νάξου, το Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάξου, Κρέμα Νάξου Βανίλια, Κρέμα Νάξου Σοκολάτα. Συστατικά της ποιότητας των προϊόντων είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, το άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και η προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους.

Πλούσια η γκάμα των προϊόντων

Εκτός από τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, που παρασκευάζεται από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα και μπορεί να περιέχει έως 20% αιγοπρόβειο, και τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηννης Ωρίμανσης με την πικάντικη γεύση, το Τυροκομείο του Νικόλα Πιτταρά παράγει Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, Σκληρό τυρί Σαγανάκι, το οποίο παράγεται από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα ή μείξη με λίγο αιγοπρόβειο, ιδιαίτερα εύγευστο που αναδεικνύει τα αρώματα του όταν ψηθεί ή τηγανιστεί, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου, φρέσκο μαλακό τυρί τυρογάλακτος, με προσθήκη μικρής ποσότητας αγελαδινού γάλακτος, με δροσερή κι ευχάριστη γλυκιά γεύση, και Ξινοτύρι Φρέσκο, μαλακό λευκό τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, αλειφώδους υφής με ελαφρά υπόξινη γεύση.





Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες ώστε να αναδείξει την υπόγλυκη και βουτυρώδη γεύση της.



Αυτοδυναμία σε τροφή με τη μέγιστη ποιότητα: Το μεγαλύτερο μέρος των ζωοτροφών προέρχεται από χωράφια που καλλιεργεί ο Νικόλας Πιτταράς με σύγχρονο καλλιεργητικό εξοπλισμό.

Διεθνείς διακρίσεις

Το Τυροκομείο Πιτταρά συμμετείχε στα διεθνή βραβεία Mediterranean Taste Awards 2020 και απέσπασε 2 βραβεία GOLD, στην κατηγορία Quality για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ και Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνης Ωρίμανσης και 2 βραβεία SILVER στην κατηγορία Quality για τα προϊόντα Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου. Επίσης αξιωματικό ότι το Τυροκομείο Πιτταρά έχει ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου.



Το διαμάντι της Νάξου

Γραβιέρα ΠΟΠ

Ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ (προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) είναι, αναμφίβολα, η «ναυαρχίδα» της παραγωγής και το πιο μεγάλο καμάρι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Ήταν εν έτει 1955, όταν κάποιοι από τους αγροτοκτηνοτρόφους της Νάξου θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί, λόγω του ότι η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν τότε γοργά και η παραγόμενη ποσότητα γάλακτος αυξανόταν. Αρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το γάλα τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τούς παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι προέκυψε η Γραβιέρα Νάξου.

Μάλιστα, επειδή το συγκεκριμένο προϊόν κέρδισε τους καταναλωτές και η παραγωγή μεγάλωνε, η ΕΑΣ Νάξου προχώρησε (1996) στην πιστοποίηση της Γραβιέρας Νάξου ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π).

Φίνο άρωμα, χαρακτηριστική επίγευση

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι σκληρό τυρί, με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φίνο άρωμα, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση κι εδώ και χρόνια έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα δύο σπουδαιότερα προϊόντα του μεγαλύτερου νησιού των Κυκλάδων (σ.σ. το άλλο η Πατάτα Νάξου ΠΓΕ) και ένα από τα κο-

ρυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (επιτραπέζιο, για τρίψιμο, για σαγανάκι, κ.λπ).

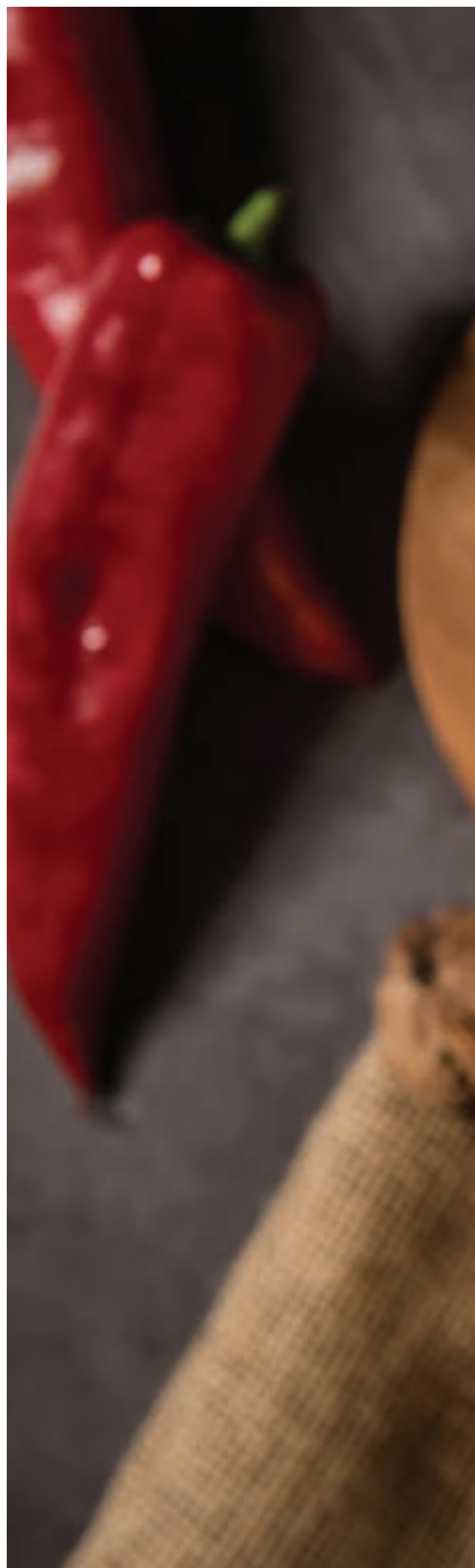
Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό Γραβιέρας, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.

Από ζώα που ζουν στη Νάξο

Κάθε χρόνο η ΕΑΣ Νάξου παράγει ετησίως περίπου 1.200 τόνους Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ. Τυροκομεί, δε, το εκλεκτό αυτό τυρί στο σύγχρονο, πιστοποιημένο της Τυροκομείο χρησιμοποιώντας γάλα αποκλειστικά από ζώα που ζουν και εκτρέφονται στη Νάξο, ενώ ακολουθεί σε όλα τα στάδια της διαδικασίας τους κανόνες της παραδοσιακής τυροκόμησης αποφεύγοντας παράλληλα ρητώς την προσθήκη σκόνης, συντηρητικών, αντιβιοτικών, χρωστικών ουσιών, τη συμπύκνωση και το συμπύκνωμα γάλακτος.

Πολλαπλές διακρίσεις

Τέλος, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις, εγχώριες και διεθνείς. Μερικές από αυτές είναι το Χρυσό Βραβείο Γεύσης στο Φεστιβάλ Ελληνικών Τυριών (2011), το Χρυσό Βραβείο στον διαγωνισμό Taste Olymp Awards (2017, 2020) και τα δύο (2) Αστέρια στον Διαγωνισμό Ανώτερης Γεύσης στο Ινστιτούτο iTQi των Βρυξελλών (2015, 2016 και 2018).



Γραβιέρα Νάζου - Graviera Naxou

Γραβιέρα Νάζου - Graviera Naxou

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΝΑΞΟΥ ΑΕΕ • Τ 22559 40066

Ενωση Αγροτικών Συνεταιρισμών

Γραβιέρα Νάζου
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

Προστατευόμενη Ονομασία
Προέλευσης (Π.Ο.Π.)



Από 80% αγελαδινό ΓΑΛΑ κατ' ελάχιστο,
20% αιγοπροβάει ΓΑΛΑ κατ' ελάχιστο
και παραδοσιακή πτυχή

ΣΥΣΤΡΩΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΝΑ 100g		ΩΔ
ΕΠΕΡΜΕΛ	1011 g/100 g	27000 2000
ΛΕΥΡΙΝ	33.8 g	150
ΕΚ ΤΩΝ ΣΥΣΤΟΙΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ	30.2 g	9081 7605
ΥΔΑΤΟΛΕΙΨΑΚΤ	3.7 g	
ΩΣ ΥΩΣ ΟΛΟΚΛΗ ΛΑΚΤΑΡΑ	5.7 g	
ΨΩΤΩΝΕΣ	18 g	GR 29.1.223
ΑΣΑΤ	8 g	ΕΚ

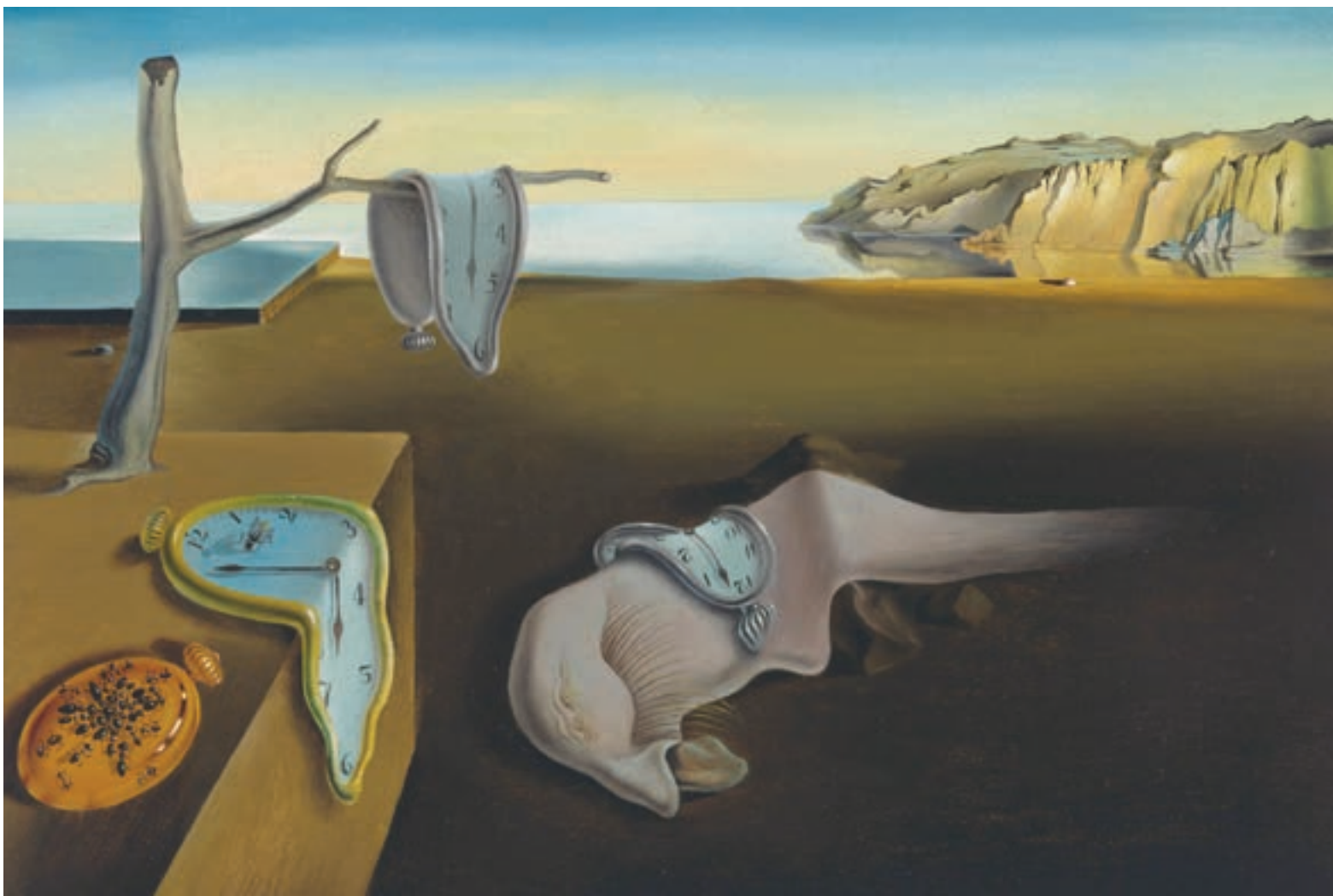
Ελάχιστο λίπος επί ξηρού 40%
Μέγιστη υγρασία 38%
Διατηρείται στο ψυγείο (2° - 7° C)
Αποφύγετε την έκθεση στο ηλιακό φως & στην υγρασία



Π.Ο.Τ./27-4758/04



Γραβιέρα Νάζου - Graviera Naxou



Το τυρί που μάγεψε τον Dalí

«Άλμα του γάλακτος προς την αθανασία» είναι το τυρί και σε αυτή την περίπτωση του Camembert που γίνεται Μούσα του Salvador Dalí όταν φιλοτέχνησε τα... μαλακά ρολόγια

Ήταν η θεωρία της σχετικότητας ή η παράνοια, η ψυχική ασθένεια του 20ού αιώνα, η Μούσα του Salvador Dalí που παρέσυρε το χέρι του ώστε να δημιουργήσει το απόλυτο έργο του και ένα από τα πιο αναγνωρισμένα έργα στην ιστορία της τέχνης, την «Επιμονή της Μνήμης». Όχι, ήταν το... τυρί το αντικείμενο εκείνο που δάνεισε τη μορφή του στα μαλακά ρολόγια που λιώνουν. Και μάλιστα όχι ένα οποιοδήποτε τυρί, αλλά ένα «νορμανδικό» κεφάλι Camembert.

Ο Αμερικανός συγγραφέας Clifton Fadiman είχε κάποτε πει για το τυρί ότι «είναι το άλμα του γάλακτος προς την αθανασία», έτσι, πολλοί καλλιτέχνες θέλησαν να απογειώσουν αυτό το άλμα με αποτέλεσμα το ταπεινό τυρί να γίνεται η μούσα πολλών μεγάλων ζωγράφων, από τους Φλαμανδούς της Χρυσής Εποχής μέχρι την προσωποποίηση του Σουρεαλισμού, τον Salvador Dalí.

Κάποιοι κριτικοί έσπευσαν να δηλώσουν, όταν είδαν το έργο, ότι η βασική επιρροή προήλθε από τη Θεωρία της Σχετικότητας του Αϊνστάιν. Άλλωστε από τον Αϊνστάιν και μετά, προχωρώντας



προς την ακόμα πιο σύνθετη θεωρία της κβαντικής διεμπλοκής, ο χώρος εμφανίζεται σαν ένα κατασκεύασμα που δίνει την ψευδαίσθηση πως υπάρχουν χωριστά αντικείμενα και κατ' επέκταση όλα αυτά κάνουν να καταρρέει η εμπειρία του ανθρώπου για το χώρο. Αν δεν είναι αυτό η ερμηνεία του έργου, τότε είναι η

πνευματική αστάθεια, η οποία σε συνδυασμό με τη δημιουργική ευφυΐα του καλλιτέχνη συνυπογράφουν το αινιγματικό έργο, έσπευσαν να εξηγήσουν πολλοί. Παρ' όλα αυτά, ο Νταλί τους προσγείωσε μάλλον ανώμαλα, δηλώνοντας ότι δεν επρόκειτο για τίποτε άλλο πέρα από «το τρυφερό, υπερβολικό, μοναχικό και παρανοϊκό Camembert του χρόνου και του χώρου». Κάπως έτσι, ένα κομμάτι τυρί μπορεί να αποτυπώσει στον καμβά κάθε εξέλιξη στον τομέα των πολιτικών, κοινωνικών και θετικών επιστημών που άφησαν το σημάδι τους στον άνθρωπο του 20ού αιώνα.

Από τον Φρόυντ και τον Λένιν μέχρι τον Αϊνστάιν, η αιχμή της ανθρώπινης διάνοησης γίνεται κεφάλαιο της ιστορίας της Τέχνης με φορέα το Camembert που έφαγε πριν πιάσει το πινέλο ο Dalí.

φρέτα ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η ποιότητα, μας
βρίσκει στο τραπέζι σας



φρέτα Κατεκίτζιο Χυριάτικο Παραδοσιακό Πανεράκι Ορεινό



ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ Α.Ε.

ΕΔΡΑ: Αρναία Χαλκιδικής 63074 | ΥΠΟΚ/ΜΑΤΑ: Αθήνα - Θεσ/νίκη - Σέρρες - Γιαννιτσά
Τ: 2372022443 F: 2372022237 | info@karagiannifeta.gr | www.karagiannifeta.gr



Innovation meets Tradition
and brings

EPIC TASTES FROM GREECE