



# 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 Κατοκίσιο και το Επιδόρπιο Έδεσμα Βανίλια. Βραβεία 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 αιγοπρόβειο 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.

