

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΤΥΡΙΑ

ΜΕ ΙΣΧΥΡΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΝΕΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ,
ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΠΕΙΘΕΙ ΟΣΟΥΣ ΕΚΤΙΜΟΥΝ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ



Με ισχυρισμούς υγείας & ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΝΤΑΣΗ

ΕΓΧΩΡΙΑ ΣΠΙΤΙΑ ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΟΝ «ΑΙΓΙΟΝ ΤΥΡΟΝ» ΤΟΥ ΟΜΗΡΟΥ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Με υψηλή γευστική ένταση, μεγαλύτερη θρεπτική αξία και λιγότερη λακτόζη, το παραδοσιακό λευκό τυρί που παράγεται από 100% γίδινο γάλα, αρχίζει να αποκτά νέα δυναμική αγοράς και να προσεγγίζει με νέα επιχειρήματα το καταναλωτικό κοινό, ειδικά όταν έχει μάθει να εκτιμά την αυθεντικότητα των γεύσεων και τα προϊόντα που βρίσκονται σε αλληλουχία με το φυσικό περιβάλλον. Η εξέλιξη των πραγμάτων επιβεβαιώνει με κάθε τρόπο ότι η ζήτηση για γίδινο γάλα βαίνει αυξανόμενη, με τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες, μικρές και μεγάλες, να διευρύνουν συνεχώς την γκάμα τους με κωδικούς, οι οποίοι έχουν βάση το συγκεκριμένο γάλα. Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ΕΒΟΛ, Ρούσσας, Χώτος, Κτήμα Λιβαδερού, Τυροκομείο Ερυμάνθου, είναι μερικά μόνο από τα «σπίτια» με μεγάλο ενδιαφέρον για το γίδινο ή κατσικίσιο (κατ' άλλους) τυρί, η ποιότητα του οποίου προβάλλεται βέβαια σε συνδυασμό με το χαρακτήρα των εκτροφών.

τόνους και είναι το προϊόν που καλύπτει σε ποσοστό 88% περίπου, τη διάθεση του εν λόγω προϊόντος από την αλυσίδα σούπερ - μάρκετ Σκλαβενίτης. «Είναι μια επιλογή που μας δικαιώσει», τονίζει Παύλος Σατολιάς, παραπέμποντας στην πληθώρα επιστημονικών αναλύσεων που θέλουν το γίδινο τυρί να υπερέρχει σε θρεπτική αξία, να ταιριάζει στην ανθρώπινη φύση, να μην δημιουργεί δυσανεξίες (λακτόζη), αντίθετα να τεκμηριώνει σε κάποιες περιπτώσεις ισχυρισμούς υγείας.

Πολλαπλές χρήσεις, αρέσει στο κρασί

Το παραδοσιακό λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα που τυροκομείται στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού, είναι από αγνό γάλα που συλλέγεται στην ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων. Ωριμάζει για τρεις μήνες περίπου σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και διατηρείται σε μεταλλικά δοχεία λευκοσιδήρου των 15

κιλών με άλμη. Το γίδινο τυρί των Καλαβρύτων έχει ιδιαίτερη γεύση, ελαφρώς πικάντικη και βρίσκει εξαιρετικές χρήσεις, είτε ως επιτραπέζιο τυρί είτε ως συνοδευτικό για σαλάτες, πίτες και άλλα μαγειρευτά. Θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι συνοδεύει αριστοτεχνικά τα περισσότερα λευκά κρασιά, όπως και τα πιπότερα κόκκινα. Σχετικές αναφορές στον «αίγιον τυρόν» έχουν καταγραφεί στα ομηρικά έπη και σε κείμενα του Αριστοτέλη και του Διοσκουρίδη στους οποίους



Στην περίπτωση του Κτήματος Λιβαδερού, για παράδειγμα, σύμφωνα με τους υποστηρικτές του project, το γάλα προέρχεται από ντόπια ράτσα που μεγαλώνει ελεύθερα σε υψόμετρο 1.600 μέτρων, στα Καμβούνια Όρη και τρέφεται με αγριόχορτα, βελανίδια και πουρνάρια.

Λύση ανάγκης που αποκάλυψε θησαυρό στα Καλάβρυτα

Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων είναι ίσως ο μεγαλύτερος παραγωγός γιδίνου τυριού, κι αυτό, όπως δηλώνει στον «Τυροκόμο», ο πρόεδρος της Οργάνωσης, Παύλος Σατολιάς, αποτέλεσε μια επιλογή ανάγκης, όταν το γίδινο γάλα της περιοχής ήταν περισσότερο απ' αυτό που μπορούσε να απορροφηθεί στην παραγωγή φέτας (70% πρόβειο - 30% γίδινο). Σήμερα, η παραγωγή γιδίνου τυριού στα Καλάβρυτα φθάνει τους 700

αποδίδεται η διάδοση των συνταγών για την παρασκευή τυριού. Εξάλλου, είναι πασίγνωστη από την μυθολογία η ιστορία Δία, που, κυνηγημένος από τον πατέρα του, επέζησε χάρη στο γάλα της κατσίκας Αμάλθειας.

Ως προς τη διαδικασία παρασκευής του λευκού γιδίνου τυριού, αναφέρεται ότι για ένα κιλό τυρί χρειάζονται 6 κιλά γάλα, όταν η αντίστοιχη αναλογία στη Φέτα είναι 4 προς 1. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η τιμή παραγωγού στο γίδινο γάλα μάλλον αδικεί κατά κάποιο τρόπο τους αιγοτρόφους, υποστηρίζει ο Παύλος Σατολιάς, σπεύδοντας να διευκρινήσει ότι ο ίδιος εκτρέφει στο στάβλο του μόνο πρόβατα. Σημειώτέον ότι αυτή τη στιγμή ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων πληρώνει για το πρόβειο γάλα έως 1,10 ευρώ το κιλό, όταν η αντίστοιχη τιμή για το γίδινο γάλα προσεγγίζει με δυσκολία τα 70 λεπτά.

ΕΥΦΥΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΑ



Αύξηση
παραγωγής



98%
Ηλιοφάνεια



Μείωση κόστους
λίπανσης



Εξοικονόμηση
ενέργειας



66%
Υγρασία
εδάφους



Εξοικονόμηση
νερού



Μείωση κόστους
φυτοπροστασίας

Στην Τράπεζα Πειραιώς οδηγούμε τον Αγροτικό Τομέα στο Αύριο, στηρίζοντας την Ευφυή Γεωργία.

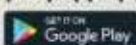
Στηρίζουμε τον εκσυγχρονισμό και την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του Αγροτικού Τομέα.
Συμβάλουμε στη βιώσιμη ανάπτυξη με επίκεντρο τον άνθρωπο και το περιβάλλον.
Επενδύουμε στον ψηφιακό μετασχηματισμό που προάγει την καινοτομία στην αγροτική παραγωγή.

Με τη χρηματοδοτική στήριξη της ελληνικής καινοτομίας **gaiasense by Neuropublic**,
όλοι οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να αξιοποιήσουν τις τεχνολογίες της πληροφορικής
και σε συνδυασμό με τη γεωπονική επιστήμη να επωφεληθούν από:

- τη μείωση του κόστους παραγωγής
- τη βελτίωση της απόδοσης της καλλιέργειας
- την αύξηση του εισοδήματος



Κατεβάστε την εφαρμογή



Η εφαρμογή παρέχεται από την εταιρεία Neuropublic A.E.
με ετήσια συνδρομή.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Μάθετε περισσότερα: T. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ

ΜΕ ΒΑΘΙΑ ΓΝΩΣΗ ΣΤΟ ΚΑΛΟ ΤΥΡΙ ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΛΥΚΑΣ



Το κατσικίσιο τυρί Λύκας διατίθεται σε δοχείο 15 κιλών καθώς και σε αεροστεγή συσκευασία των 400 και 900 γραμμαρίων σε φέτες και μέσα σε άλμη.



■ ■ ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ τυρί γνωστό για το ειδικό άρωμα και την πλούσια χαρακτηριστική γεύση του, το οποίο παρασκευάζεται από 100% ελληνικό γάλα, είναι το Κατσικίσιο τυρί της εταιρείας Λύκας. Όλα τα είδη κατσικίσιου τυριού περιέχουν θρεπτικά στοιχεία που αποδεικνύονται ευεργετικά για την υγεία, όπως υγιεινά λιπαρά, πρωτεΐνη, βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία. Παράλληλα περιέχει προβιοτικά τα οποία είναι φιλικά βακτήρια που ωφελούν την υγεία με πολλούς τρόπους. Σύμφωνα με έρευνες, μια διατροφή πλούσια σε προβιοτικά φαίνεται ότι βελτιώνει την πεπτική υγεία, μειώνει τις φλεγμονές και τονώνει το ανοσοποιητικό σύστημα. Το ενδιαφέρον στοιχείο εδώ είναι πως το τυρί αυτό περιέχει υψηλές ποσότητες προβιοτικών λόγων της μεγάλης περιεκτικότητας σε λιπαρά και της σκληρής υφής του, που παρέχει προστασία στα βακτήρια. Έχει βρεθεί ότι το Κατσικίσιο τυρί προστατεύει τα προβιοτικά κατά τη διάρκεια της πέψης, επιτρέποντας σε μεγαλύτερο αριθμό να φτάσει μέχρι το έντερο, όπου εκεί δρουν θετικά.

Υψηλή διατροφική αξία

Παράλληλα περιέχει λιγότερη λακτόζη και μπορεί να καταναλωθεί άφοβα και από εκείνους που παρουσιάζουν δυσανεξία στα γαλακτοκομικά προϊόντα ή ακόμη και στο γάλα σόγιας. Επιπλέον, περιέχει μικρότερα σφαιρίδια λίπους

σε σχέση με τα τυριά από αγελαδινό γάλα, γεγονός που το καθιστά τυρί κατάλληλο και για όσους προσέχουν και τη διατροφή τους.

Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο και σημαντικά ποσά βιταμίνης D, η οποία ακόμη και σε μια χώρα πλιόλουστη όπως η δική μας, λείπει από τον ανθρώπινο οργανισμό. Το κατσικίσιο γάλα και τυρί περιέχει ακόμη όλες τις καλές βιταμίνες του λεγόμενου συμπλέγματος B, όπως η βιοτίνη, το παντοθενικό οξύ και η ριβοφλαβίνη. Οι βιταμίνες αυτές ενισχύουν το κεντρικό νευρικό σύστημα και εμπλουτίζουν τα αποθέματα ενέργειας του οργανισμού. Συνεπώς, τα κατσικίσια γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν σημαντική πηγή προβιοτικών, ασβεστίου, νιασίνης, βιταμινών και πρωτεϊνών υψηλής βιολογικής αξίας. Παράλληλα, είναι εύπεπτα με υποαλλεργικές ιδιότητες και συνιστώνται σε πολλούς ασθενείς όπως σε άτομα με οστεοπόρωση, αναιμία και νευροεκφυλιστικά νοσήματα.

Διεθνή βραβεία

Το Κατσικίσιο τυρί Λύκας έχει βραβευτεί με Ασημένιο Μετάλλιο στα Taste Olymp Awards το 2017 και με Χάλκινο Βραβείο Γεύσης το 2016. Είναι προφανές ότι είναι σημαντικό τα κατσικίσια γαλακτοκομικά προϊόντα να ενταχθούν στην καθημερινή διατροφή και να απολαμβάνει κανείς τα οφέλη τους.





προϊόντα φτιαγμένα με μεράκι..



ΠΡΟΤΥΠΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΥΚΑΣ Ι.Κ.Ε.

Βαφειοχώρι Ν.Κιλκίς

☎ 23410 87136 ☎ 23410 87223

lykas@lykas.gr

Τυριά με ιστορία
ΧΩΤΟΣ
από το 1920



ΠΛΟΥΣΙΑ ΜΕΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΗΣ ΦΑΛΑΝΗΣ

■ ■ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ λευκό τυρί που παράγεται από 100% φρέσκο ελληνικό κατοικίσιο γάλα με υψηλή διατροφική αξία, χαμηλά λιπαρά και μοναδική ελαφρώς πικάντικη γεύση παράγει το Τυροκομείο Χώτος. Χρησιμοποιείται ως ορεκτικό ή συνοδευτικό σε κύρια πιάτα και σαλάτες, ανάμεσα σε μια μεγάλη ποικιλία μεσογειακών και όχι μόνο, φαγητών. Αποτελεί ένα ακόμη προϊόν της οικογένειας Χώτου που 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 τυροκομίας τα παιδιά τους. Με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα τους η τρίτη γενιά Χώτου μπόηκε 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 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. 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.



ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΑ ΒΟΤΑΝΩΝ ΤΟΥ ΟΡΕΙΝΟΥ ΑΥΓΕΡΙΝΟΥ

■ ■ ΜΕ ΤΗΝ ΣΠΑΝΙΑ συνταγή παρασκευής του να διατηρείται μυστική, το Κατοικίσιο του Τυροκομείου Τούσιας, ελαφρώς υπόξινο με αρώματα βοτάνων του ορεινού Αυγερινού, συμπληρώνει την πλούσια γκάμα τυροκομικών προϊόντων της εταιρείας. Με τόπο δράσης το 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 άρτια 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. Ας σημειωθεί ότι 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.





ΣΤΗΝ ΣΚΙΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΙΚΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

■ **ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ** Κατσικίσιο Τυρί του Αγροκτηνοτροφικού Βιομηχανικού Συνεταιρισμού Προσοτσάνης εκφράζει το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της περιοχής για την παραγωγή υψηλής ποιότητας τυροκομικών προϊόντων μέσα από καθετοποιημένες διαδικασίες. Το σύγχρονο ποιμνιοστάσιο, η γραμμή παραγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας ζωοτροφών, που παράγονται με βιολογικό τρόπο, και το σύγχρονο τυροκομείο αποτελούν τα ισχυρά όπλα της προσπάθειας, που ξεκίνησε το 2008.



ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΜΕ ΥΨΗΛΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

■ **ΣΤΗΝ ΠΛΟΥΣΙΑ** γκάμα τυροκομικών προϊόντων της ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ ανήκει και το Γίδινο τυρί που παράγεται από γάλα αποκλειστικά ντόπιο από συνεταιριζόμενους παραγωγούς, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτροφικές μονάδες από τα υψίπεδα Πίνδου και Χασιών μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας, οι οποίες είναι πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών. Ο τεχνολογικός εξοπλισμός της παραγωγικής μονάδας είναι ο πλέον σύγχρονος και η λειτουργία του βασίζεται στα πιο εξελιγμένα συστήματα εφαρμογών του κλάδου. Άλλωστε πρωταρχικός στόχος είναι 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) που εφαρμόζει η ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ.

ΑΠΟΛΥΤΗ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

■ **ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ** 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.





ΜΕ ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΤΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ ΤΗΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

■ ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ στηρίζει αφενός μεν την προσπάθεια των κτηνοτρόφων που ασχολούνται με τη βιολογική γεωργία, αφετέρου δε καλύπτει την ανάγκη των καταναλωτών για ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα, έχοντας στην πραγματικότητα μεγαλώσει τέσσερις γενιές. Πρόκειται για μία ιστορική γαλακτοβιομηχανία, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου, Σήμερα η ΕΒΟΛ προσφέρει στην αγορά μια πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή α' ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγμένες ποιοτικά και αισθητικά συσκευασίες.



Με τη συνταγή του παππού και γάλα από επιλεγμένους κτηνοτρόφους

■ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ και μεστή γεύση αλλά και υψηλή διατροφική αξία έχει το βραβευμένο λευκό τυρί της ΠΡΟΒΟΓΓΑΛ που παράγεται από φρέσκο κατσικίσιο γάλα. Η εταιρεία Γ. Νταμπίζας & Σία ΟΕ -ΠΡΟΒΟΓΓΑΛ, 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. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας συγκαταλέγονται η ΦΕΤΑ Π.Ο.Π., το Μανούρι Π.Ο.Π., το Ανθότυρο, η Μυζήθρα και το Πανεράκι. Ας σημειωθεί ότι το κατσικίσιο τυρί είναι εξαιρετικά θρεπτικό, καθώς ικανοποιεί σε μεγάλο ποσοστό τις ημερήσιες ανάγκες του ανθρώπου ως προς τις πρωτεΐνες, τις βιταμίνες και το ασβέστιο.



Η ΚΑΘΕΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ

■ ■ ΜΕ ΠΛΗΡΩΣ 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, αποτελεί τη μεγαλύτερη προβατοτροφική μονάδα στην Ελλάδα και μια από τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη με πλήρη καθετοποίηση παραγωγής. Με έδρα τον Πλάτανο Μαγνησίας, 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 Κατσικίσιου Τυριού με μια συνολική παραγωγή που φτάνει τους 5.500 τόνους τυροκομικών το χρόνο. Τα υπόλοιπα προϊόντα που παράγονται είναι Φέτα με λιγότερο αλάτι, Βιολογική Φέτα με βότανα, Πρόβειο Τυρί Light. Το 95% των προϊόντων της Greek Family Farm εξάγονται σε Ευρώπη, Ασία, Αμερική, Αυστραλία και Αφρική.



κατοικία τυριά



ΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ

■ ■ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα που τυροκομείται στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, είναι από αγνό γάλα που συλλέγεται στην ευρύτερη περιοχή. Ωριμάζει για τρεις μήνες περίπου σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και διατηρείται σε μεταλλικά δοχεία λευκοσιδήρου των 15 κιλών με άλμη. Το γίδινο τυρί των Καλαβρύτων έχει ιδιαίτερη γεύση, ελαφρώς πικάντικη και βρίσκει εξαιρετικές χρήσεις, είτε ως επιτραπέζιο τυρί είτε ως συνοδευτικό για σαλάτες, πίτες και άλλα μαγειρευτά.

Η ΗΠΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ

■ ■ ΤΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ Αγρόκτημα του Αλέξανδρου Βρόντζου από το Λιβαδερό Κοζάνης, ένα κτηνοτροφικό κεφαλοχώρι στον ορεινό όγκο των Καμβουνίων Κοζάνης, συμπλήρωσε τα 25 χρόνια πορείας, διαθέτει στις αγορές των μεγάλων αστικών κέντρων της χώρας ποιοτικά και υψηλής προστιθέμενης αξίας γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζει ο ίδιος, από το γάλα 40 αγελάδων και 400 αιγοπροβάτων που φροντίζει στους στάβλους του. Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο συμπεριλαμβάνει μια σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως είναι το φρέσκο γάλα, η Φέτα, το Γίδινο λευκό τυρί και το Κεφίρ. Στα πρώτα βήματα της μονάδας, τα εύγευστα προϊόντα αρκούσαν για να κερδίσουν τον καταναλωτή. «Λίγο έως πολύ, τότε όλοι είχαν αναμνήσεις από αυθεντικά προϊόντα. Έπιναν το γάλα μας και θυμούνταν τα παιδικά τους χρόνια»

αναφέρει ο συνομιλητής μας, εξηγώντας πως πλέον αυτό δεν είναι αρκετό. «Σε αυτό το πλαίσιο ετοιμάζεται και το επόμενο επιχειρηματικό πλάνο της εκμετάλλευσης, που θέλει να προσαρμόσει την εικόνα του

τελικού προϊόντος και του αγροκτήματος, ώστε να είναι πιο ελκυστικά στις νέες γενιές καταναλωτών. Αισθητική και πιο light προϊόντα λοιπόν είναι οι τομείς στους οποίους θα εστιάσει το Αγρόκτημα.

