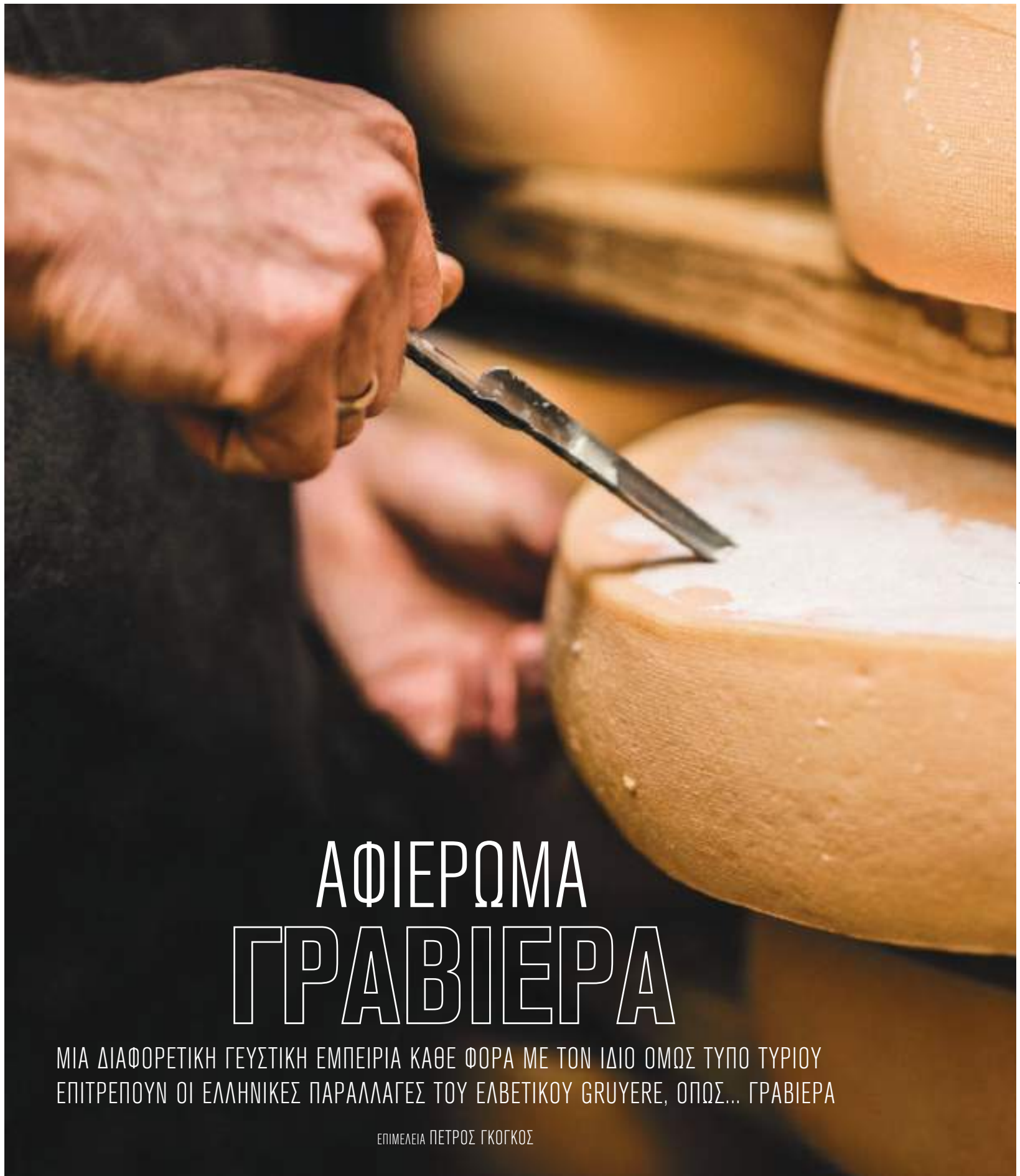


Τραβιέρα



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΟΜΩΣ ΤΥΠΟ ΤΥΡΙΟΥ
ΕΠΙΤΡΕΠΟΥΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΥ ΕΛΒΕΤΙΚΟΥ GRUYERE, ΟΠΩΣ... ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΑΛΛΑΖΕΙ Ο ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Τόσα διαφορετικά χαρμάνια στο γάλα, από 100% κατσίκισιο, αιγοπρόβειο, μέχρι 100% αγελαδινό, προτάσεις από όλα τα διαμερίσματα της χώρας και πολλές αποχρώσεις του κίτρινου, λόγω γάλακτος αλλά και ωρίμανσης. Είναι εντυπωσιακό το πώς μια τόσο ποικιλομορφία καταλήγει σε ένα μόνο κυρίαρχο είδος τυριού, στη γραβιέρα. «Η γραβιέρα είναι μία! Αλλάζει η τεχνολογία και ο τόπος» θα ξεκαθαρίσει ο Γιώργος Μέρτζιος, γενικός διευθυντής της Αμφιγάλ που έχει υπηρετήσει το ελληνικό τυρί από διάφορα πόστα και πολλές εταιρείες. Η ποικιλομορφία λοιπόν ακουμπά πάνω στη δημοφιλία του τυριού -είναι το δεύτερο πιο αγαπητό τυρί της χώρας μετά τη Φέτα- αλλά και στις διαφορετικές εκφράσεις της κτηνοτροφίας σε κάθε τόπο της Ελλάδας που έχει εντυφώσει στην τυροκομία. «Είναι ένα γευστικό τυρί και ο καθένας προσπάθησε να κάνει το δικό του» θα πει ο έμπειρος συνομιλητής μας. Αλλού λοιπόν είχαν κατσίκια και πρόβατα, αλλού αγελάδες. Αλλού η πρόσβαση στα αστικά κέντρα ήταν ευκολότερη ή έστω δεν χώριζε την στάνη και την πόλη μια θάλασσα, οπότε η αποθήκευση και η μεταφορά ήταν ευκολότερη υπό τη μορφή της Γραβιέρας. Δεν είναι τυχαίο ότι στα μικρά νησιά η γραβιέρα σε όλες τις παραλλαγές της είναι το επικρατέστερο τυρί, όπως το Μεριαρένο της Κάσου ή το Λαζαρέτο της Ιθάκης. Ακριβώς για τον ίδιο λόγο, στην Κρήτη όταν λένε τυρί, εννοούν Γραβιέρα. Αν και η συνταγή στο νησί έφτασε σχετικά πρόσφατα, τη δεκαετία του 1930, η ταύτιση αυτή δεν μπορεί παρά να αποδοθεί στο πόσο εύχρηστο γίνεται το τυρί στα χέρια των τυροκόμων.

Χρονοβόρα στην παρασκευή, αυτόνομη στο τραπέζι

«Τα νησιά έχουν ρίξει το βάρος τους στις Γραβιέρες περισσότερο και όχι στη Φέτα. Σε σχέση με τη Στερεά και τη Βόρεια Ελλάδα όπου τυρί τους είναι η Φέτα, για μας τυρί είναι η Γραβιέρα» θα πει από την πλευρά του ο Τζάνος Μαυρίκος, κτηνοτρόφος, τυροκόμος και ταβερνιάρης από την Σκύρο, που εκτρέφει



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΕΡΤΖΙΟΣ

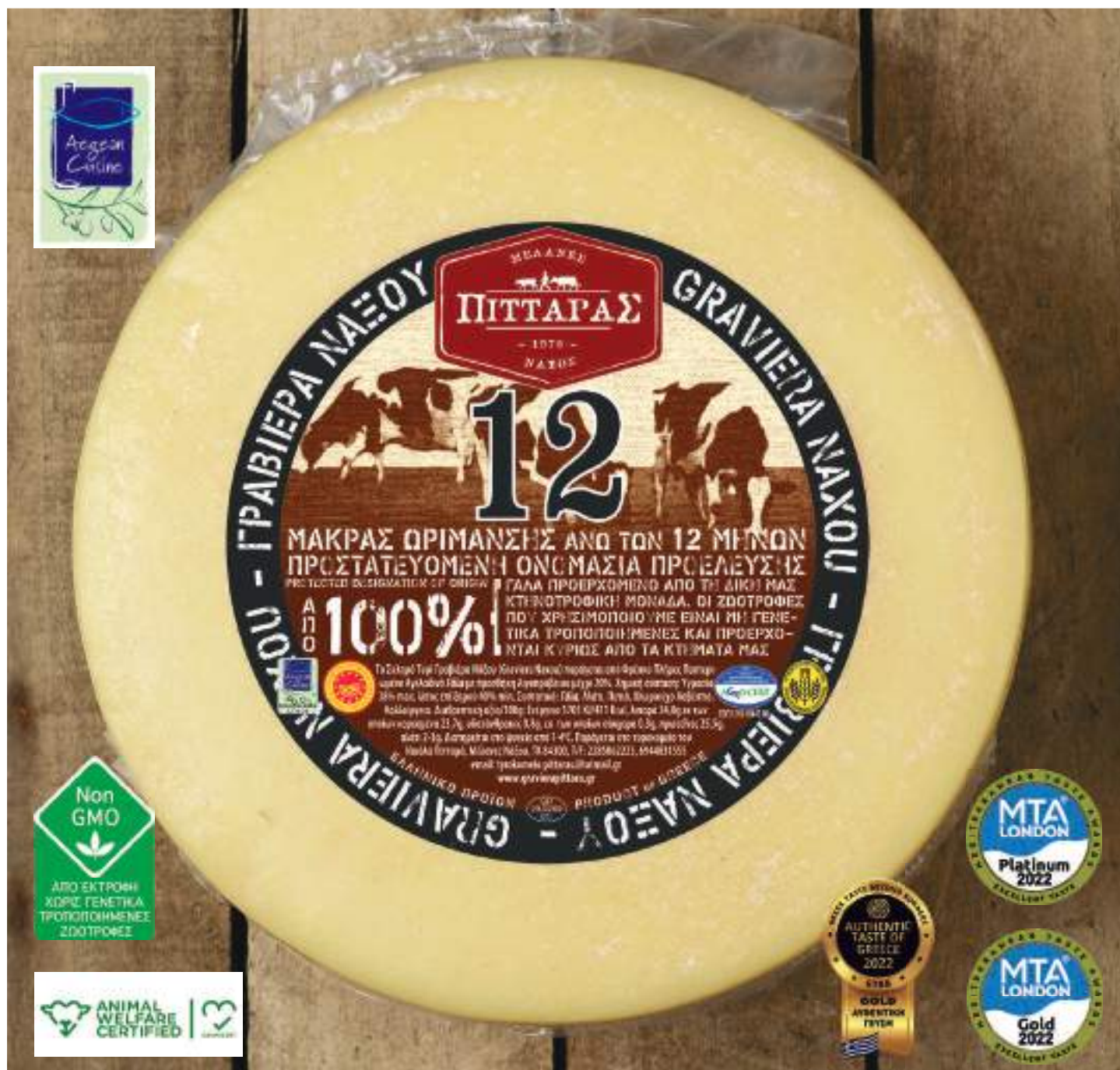
το ολιγάριθμο κοπάδι του από πρόβατα και κατσίκια στη μέση του πουθενά. «Τα νησιά ήταν αποκομμένα, άντε να περνούσε κανένα καϊκι, τώρα είναι πιο απλά τα πράγματα έρχεται μεταφορική να μας φέρει τενεκέδες -να βάλουμε τη Φέτα ή να την πάρει. Παλιά αυτό δεν υπήρχε, εδώ στο νησί ο τενεκές ήταν... προίκα για να βγάλουμε νερό από το πηγάδι όχι να βάλουμε Φέτα μέσα. Έτσι λοιπόν, προσπαθήσανε οι παλιοί να κά-

νουν τη Γραβιέρα. Κάθε νησί έκανε κάπως διαφορετικά τη συνταγή και τις αποθήκευσε και διαφορετικά». Στη συνταγή αλλά και στην ποσότητα γάλακτος αποδίδεται κάπως λαογραφικά αλλά και αυθαίρετα η Ξακουστή Γραβιέρα της Νάξου. «Είχαν το γάλα από τις αγελάδες, τους πέτυχε και η συνταγή» εικάζει ο Γιώργος Μέρτζιος. Η γραβιέρα είναι ένα χρονοβόρο τυρί, σε αντίθεση με τα περισσότερα λευκά. Η «τεχνολογία» της, όπως αναφέρεται ο κ. Μέρτζιος στη διαδικασία παρασκευής του τυριού διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του γάλακτος, πρώτα και κύρια ως προς τις θερμοκρασίες. Όσο περισσότερο πρόβειο γάλα αξιοποιείται, τόσο υψηλότερες θερμοκρασίες πήξης και στη συνέχεια αναθέρμανσης απαιτούνται. Επίσης, όσο μικρότερο είναι το τονάζ του γάλακτος που φτάνει στο τυροκομείο, τόσο πιο βουτυρένια είναι και η γραβιέρα, αφού η λειτουργία του μηχανήματος για την παρασκευή βουτύρου από το γάλα δεν είναι οικονομικά βιώσιμη και έτσι όλα τα λιπαρά μένουν στο τυρί. Και φυσικά το μυστικό στην πληροφορία της γεύσης κρύβεται και στην ωρίμανση. «Όσο περισσότερο ωριμάσει το τυρί, τόσο περισσότερη πληροφορία, δηλαδή ποιότητα, παίρνεις» εξηγεί ο κ. Μέρτζιος. Αν και χρονοβόρα στην παρασκευή της, είναι ιδιαίτερα εύκολη ως προς την κατανάλωση. Η γραβιέρα μπορεί να σταθεί στο τραπέζι από μόνη της, συνοδεύοντας κρασιά και διάφορα πιάτα. Η γλυκιά της γεύση, που αποδίδεται κατά τον κ. Μέρτζιο στην παρουσία πρόβειου γάλακτος, την καθιστά γαστρονομικά μια έξυπνη προσθήκη και στις σαλάτες, ενώ για όσους αποφεύγουν το αλάτι, αυτό το ήπιο απόψη αλμύρας τυρί, μπορεί να σκεπάσει πλουσιοπάροχα και την «λαϊκή» μακαρονάδα.

Γραβιέρα

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ ΠΟΠ 12ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ

■ ■ ΦΤΙΑΧΝΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα και ωριμάζει για τουλάχιστον 90 ημέρες σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα, αποτελεί τη ναυαρχίδα του Τυροκομείου Πιτταρά, όπου προσφέρεται και σε εκδοχή 12μηνης ωρίμανσης, ένα τυρί με πιο μεστή και γεμάτη γεύση που ξεχειλίζει από αρώματα και απευθύνεται στους καλοφαγάδες. Η κτηνοτροφική μονάδα Πιτταρά στη Νάξο, μια επιχείρηση με διπλή καθετοποίηση, βασισμένη στις αρχές της κυκλικής οικονομίας είναι η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής τροφίμων στο Αιγαίο με 2,8 εκατομμύρια κιλά γάλακτος και 100.000 κιλά παραγωγή κρέατος κατ' έτος. Πρόσφατα μάλιστα έλαβε πιστοποίηση για την παραγωγή των προϊόντων της από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές και για το κρέας και για τα τυροκομικά και πιστοποίηση για την καλή διαχείριση και ευζωία των ζώων της κτηνοτροφικής μονάδας. Παράλληλα η επιχείρηση συμμετέχει στο δίκτυο της Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου και προσέθεσε στα ήδη πολυβραβευμένα προϊόντα της το βραβείο Αυθεντικής Ελληνικής Γεύσης Authentic Taste of Greece - Gold Award 2021 & 2022 και από τα Mediterranean Taste Awards 2022 τα πέντε προϊόντα που συμμετείχαν στον διαγωνισμό τα οποία ήταν η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνης Ωρίμανσης, η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά και το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά τα οποία βραβεύτηκαν αντιστοίχα με δυο πλατινένια και τρία χρυσά βραβεία. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα καταστήματα.





ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΑ ΓΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΤΡΙΑ ΕΙΔΗ ΠΙΠΕΡΙΩΝ

■ ■ ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ με την τυροκομία και τον τουρισμό συνδύασε επιδέξια ο έμπειρος Ξενοδόχος Ιπποκράτης Κουρούδης στο νησί της Κω. Το 2010 λοιπόν ξεκίνησε το εγχείρημα αναβίωσης της κτηνοτροφικής μονάδας που τη δεκαετία του 1930 λειτουργούσε στο Μαρμάρι ο παππούς αποκτώντας 200 αγελάδες Χολστάν και μερικές Jersey αλλά και 350 αιγοπρόβατα, Assaf και Murcia. Τα τελευταία τρία



χρόνια, η τυροκομική μονάδα του εστιάζει στα premium τυριά μακράς ωρίμανσης, όπως η Γραβιέρα από αγελαδινό γάλα και το Κεφαλοτύρι 24μηννης παλαιώσης, τα οποία διατίθενται ήδη σε δύο μεγάλες ελληνικές αλυσίδες λιανικής. Παράλληλα ο κ. Κουρούδης καλλιεργεί 600 στρέμματα με ζωτροφές, σε μια προσπάθεια να εκμυθώνει τη χρήση σόγιας στη μονάδα του ενώ πέρα από την επέκταση του δικτύου του για την διάθεση των προϊόντων της Κωακής Γης στην εγχώρια αγορά, ο ίδιος σημειώνει: «Θέλω να διαμορφώσω ένα μεγάλο πάρκο στη φάρμα, ώστε να είναι επισκέψιμη. Να κάτσει ο τουρίστας σε έναν ελαιώνα, να φάει τα τυριά της μονάδας, να πει ένα κρασί. Θέλω παράλληλα να ετοιμάσω στο χώρο και μια παιδική κατασκήνωση».



ΑΠΟ ΤΟ ΦΗΜΙΣΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ

■ ■ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΕΝΤΕ προϊόντικές ετικέτες του νεότευκτου brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», μαζί με τη Φέτα, την Κεφαλογραβιέρα, το Πεκορίνο και το Τσαλαφούτι αποτελεί η Γραβιέρα. Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» με τα 100 χρόνια ιστορίας. Ένα brand που απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Τα παραδοσιακά προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της ΑΒ Βασιλόπουλος.



Από την Ιθάκη με τη δύναμη της φύσης

Μια διαφορετική αιγοπρόβεια Γραβιέρα από τον Χρύσανθο Καραβία

■ ΕΝΑ ΣΚΛΗΡΟ και πικάντικο τυρί διαφορετικό από τη Γραβιέρα όπως την ξέρουμε ήθελε να δημιουργήσει ο Χρύσανθος Καραβίας, ο οποίος αν και γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Σαντορίνη, όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη. αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του, δημιουργώντας χωρίς προηγούμενη εμπειρία το μοναδικό τυροκομείο του νησιού,

και ονοματίζοντάς το Ithaca's Roem. Όπως ο ίδιος σημειώνει «για ακόμη μια φορά, στράφηκα στη φύση. Ήθελα να δημιουργήσω ένα διαφορετικό τυρί, και να το συνδυάσω με διάφορα τοπικά βότανα. Η περίοδος των δοκιμών ήταν μεγάλη. Συγκέντρωσα πάνω από 100 βότανα της Ιθάκης, τα επεξεργάστηκα με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, τα γεύτηκα. Αυτή η διαδικασία γέννησε έξι ξεχωριστά τυριά. Τόσο ίδια στη

βάση τους, τόσο διαφορετικά μεταξύ τους», για να καταλήξει σήμερα στο Λαζαρέτο, το οποίο διατίθεται σκέτο, με σάψυχο, με τριβόλι, με κρίταμο, με τζίντζερ και με επάλειψη με φύκια. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, ο ίδιος εξηγεί: «Το όνομα Λαζαρέτο θυμίζει τόσο Ελλάδα, αφού σε κάθε νησί στο Ιόνιο υπήρχε ένα Λαζαρέτο στο λιμάνι, όσο και την γείτονα Ιταλία που έχει αφήσει στον τόπο μου το αποτύπωμα μιας άλλης γευστικής κουλτούρας».





ΓΙΝΕΤΑΙ... ΜΩΒ Η ΚΛΑΣΙΚΗ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΥ ΩΡΙΜΑΖΕΙ ΣΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

■ ■ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ ΧΡΩΜΑ και άρωμα απέκτησε η κατσικίσια Γραβιέρα της Φάρμας Μουσθένης με έδρα την Καβάλα ωριμάζοντας σε κόκκινο κρασί. Ιθύνων νους των δραστηριοτήτων της Φάρμας ο Απόστολος Αδαλιάδης, τρίτης γενιάς κτηνοτρόφος, που υλοποιεί το όραμά του για την αναβάθμιση της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρες και Κασέρι διαμορφώνουν τη ναυαρχίδα του χαρτοφυλακίου του, ενώ το άνοιγμα του αγροκτήματος σε επισκέπτες στρώνει το έδαφος για επέκταση στο πεδίο της φιλοξενίας, κάτι που βρίσκεται στις σκέψεις της επιχείρησης, ενώ ήδη η φάρμα είναι επισκέψιμη.



Με την τέχνη των Βλάχων και αρώματα από τα βουνά της Ηπείρου η Γραβιέρα Vlachian Mountains

■ ■ ΠΛΟΥΣΙΟ και κομψό τυρί με ήπια, ελαφρώς γλυκιά και βουτυρώδη γεύση και βελούδινη υφή είναι η Γραβιέρα Vlachian Mountains της Σκάφι ΕΠΕ με έδρα τη Φιλιππιάδα, που προέρχεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ντόπιων φυλών μερικές φορές με ελάχιστη πρόσμειξη κατσικίσιου, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια. Δημιουργοί οι Δημήτρης και Κωνσταντίνος Παππάς, 3ης γενιάς τυροκόμοι, με βαθιές ρίζες, που ξεκινούν στις αρχές του περασμένου αιώνα στα λιβάδια και τις στάνες στο χωριό Ματσούκι των Τζουμέρκων, όπου ο Βλάχος παππούς τους άρχισε να παρασκευάζει Κεφαλοτύρι και αργότερα ο πατέρας τους Γραβιέρα. Σήμερα τα δύο αδέρφια έχουν πάρει τη «σκυτάλη» του οικογενειακού τυροκομείου και επιχειρώντας να «παντρέψουν» τις παραδοσιακές βλάχικες συνταγές τυροκόμησης με τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς, ενώ προχώρησαν σε rebranding των προϊόντων τους με στόχο πάντα τις μικρές παραγωγές με υψηλή προστιθέμενη αξία.

Γραβιέρα



Γιώργος Ρόζης

ΝΕΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΑΝΟΙΓΕΙ Η ΤΡΟΥΦΑ

■ ■ ΓΕΜΑΤΗ και ιδιαίτερη γεύση με πλούσια αρώματα προσφέρει η πρόβεια Γραβιέρα με τρούφα της εταιρείας Ρόζη, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες. Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης με επικεφαλής σήμερα τον Γιώργο Ρόζη ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας. «Βασίλισσα» του τυροκομείου, που χτίστηκε το 2005 και εκσυγχρονίστηκε το 2010 ενώ έχει κατακτήσει βραβεία και σταθερή παρουσία στα ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής, είναι η κλασική Γραβιέρα ενώ μαζί παράγονται και οι ξεχωριστές delicatessen ετικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο, που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της απλής εκδοχής.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΤΟ ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ

■ ■ ΦΙΝΟ ΑΡΩΜΑ, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ ιδιαίτερη επίγευση χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, που είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις. Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πτυίας. 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, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.



ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΡΑΛΗΣ

■ ■ ΠΛΟΥΣΙΟ ΑΡΩΜΑ, ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι χαρακτηρίζουν την πρόβεια Γραβιέρα της Γαλακτοβιομηχανίας Καράλης, μια από τις πιο δυναμικές ελληνικές εταιρείες με τη μακρά ιστορία και την ισχυρή σήμερα εξαγωγική παρουσία σε 23 χώρες. 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 με γάλα αποκλειστικά πρόβειο και γίδινο από περίπου 2.000 παραγωγούς της περιοχής. Ανάμεσα στα προϊόντα Καράλης που ξεχωρίζουν, εκτός της Γραβιέρας, είναι η Φέτα 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. Ας σημειωθεί ότι το 2017 ο Κωνσταντίνος Καράλης, δεύτερης γενιάς τυροκόμος που κατάφερε να μεταξελίξει ένα μικρό τυροκομείο σε υπερσύγχρονη βιομηχανία, 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.



ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΤΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

■ ΜΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ Γραβιέρα με τα αρώματα που δίνει η φύση της Σητείας και αργή ωρίμανση προσφέρει στην αγορά η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε με έδρα το Χαμέζι Σητείας, μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε από ανθρώπους με μεγάλη αγάπη για την τυροκομία. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1977 ενώ κορωνίδα του τυροκομείου αποτελεί το βραβευμένο Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ, ένα προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μπρόντο των ΠΟΠ. Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται είναι από το Νομό Λασιθίου και κυρίως από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σητείας.



ΑΠΟ 100% ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΤΩΝ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

■ ΓΡΑΒΙΕΡΑ που παράγεται με φρέσκο παστεριωμένο γάλα από τους αγελαδοτρόφους μέλη του προσέθεσε στην γκάμα προϊόντων του ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ο οποίος το 2022 συμπληρώνει μισό αιώνα λειτουργίας και αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής ισορροπίας του νομού. Κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού η δημοφιλής Φέτα ΠΟΠ με την πλούσια και πικάντικη γεύση, που ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες και διατηρείται σε βαρέλια οξυάς ενώ διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα Σκλαβενίτης.