

Τυροκόμος



Όλου του τόπου το τυρί, χρυσάφι να γίνει

Σε αναζήτηση ενός καλά επεξεργασμένου σχεδίου ανάπτυξης βρίσκεται ο εγχώριος κλάδος της τυροκομίας, ο οποίος συνεχίζει να κινείται με αιχμή την παραγωγή της εμβληματικής Φέτας ΠΟΠ. Δίπλα της στέκονται με αξιώσεις και άλλοι τύποι τυροκομικών προϊόντων όπως η Γραβιέρα, ίσως το τυρί που εκφράζει περισσότερο από κάθε άλλο τον τόπο παραγωγής του, όπως αποκαλύπτεται στο αφιέρωμα που ακολουθεί. Κοινή συνισταμένη σε όλες αυτές τις προσπάθειες και σε κάθε περιοχή της χώρας η αγωνία για την εξασφάλιση της πρώτης ύλης, μια συνθήκη που όμως δεν αποτρέπει την εγχώρια μεταποιητική βιομηχανία από την προσήλωσή της στην επίτευξη υψηλών στόχων.



ΕΓΧΩΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Σε αναζήτηση πορείας προς ένα περιβάλλον ασφαλών επενδύσεων

Κτηνοτρόφοι, Τυροκόμοι και Πολιτεία δείχνουν ώριμοι για κοινό σχέδιο ανάπτυξης



ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ
panagos@agronews.gr

Σε ενδιαφέρουσα φάση δείχνει να εισέρχεται ο κλάδος των τυροκομικών στην Ελλάδα, παρά το έλλειμμα ολοκληρωμένης στρατηγικής επί του θέματος και τις αγωνίες οικονομικής επιβίωσης που διατυπώνονται κάθε τόσο, κυρίως από την πλευρά της πρωτοπαραγωγής. Η εξισορρόπηση των τιμών παραγωγού για το πρόβειο γάλα σε ένα επίπεδο γύρω από το 1,5 ευρώ το κιλό, μοιάζει να διευκολύνει σ' αυτή τη φάση την καλή συναλλακτική σχέση κτηνοτρόφων και τυροκομικών επιχειρήσεων, δίνοντας τη δυνατότητα και στις δύο πλευρές να προγραμματίσουν τις επενδύσεις τους με μεγαλύτερη ασφάλεια, αξιολογώντας σε πραγματική βάση τα διαθέσιμα στοιχεία αγοράς.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η Φέτα

συνεχίζει να αποτελεί την αιχμή του δόρατος της εγχώριας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, με την ταυτοποίησή της να έχει μάλλον ενισχυθεί τα τελευταία χρόνια διεθνώς, ανεξάρτητα από μεμονωμένες περιπτώσεις παραβιάσεων του καθεστώτος κατοχύρωσης της του ΠΟΠ που έχουν δει το φως της δημοσιότητας.

Θα πρέπει να αναφερθεί ότι η Φέτα αντιπροσωπεύει σχεδόν το 90% του συνολικού όγκου παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, προσεγγίζοντας τα τελευταία χρόνια μια ετήσια παραγωγή της τάξεως των 150.000 τόνων, εκ των οποίων μόνο το 20% καταναλώνεται στην Ελλάδα, ενώ το υπόλοιπο ακολουθεί εξαγωγική πορεία. Η αξία των τελικών πωλήσεων Φέτας προσεγγίζει το 1,5 δις ευρώ και τηρουμένων των αναλογιών αφήνει μεγάλα περιθώρια περαιτέρω ανάπτυξης του

κλάδου στην Ελλάδα. Μόνο η αύξηση του τουρισμού την τελευταία 2ετία έχει αυξήσει κατά πολύ τις ανάγκες της εγχώριας κατανάλωσης, ενώ οι σταθερές συνεργασίες των μεγάλων επιχειρήσεων του κλάδου στο εξωτερικό ανοίγουν δρόμους για περαιτέρω αύξηση των εξαγωγών.

Αν κάτι δυσκολεύει την αναπτυξιακή προοπτική του κλάδου, είναι η αβεβαιότητα ως προς την εξασφάλιση της πρώτης ύλης που είναι απαραίτητη για την παραγωγή προϊόντος υψηλής προστιθέμενης αξίας με σεβασμό στους κανόνες του ΠΟΠ. Αρκετές φορές στο παρελθόν, ο «πειρασμός» κάποιων επιχειρήσεων για αύξηση της παραγωγής έφερε την παραβίαση των κανόνων του ΠΟΠ, θέτοντας υπό γενικότερη αμφισβήτηση την ταυτότητα της Φέτας και την αξιοπιστία των συντελεστών του κλάδου.

Ειλικρινής συνεννόηση όλων των εμπλεκόμενων

Σε αυτήν τη φάση, κτηνοτρόφοι, τυροκομικές επιχειρήσεις και επίσης Πολιτεία οφείλουν να συμφωνήσουν σε ένα καλά επεξεργασμένο σχέδιο ανάπτυξης του κλάδου, το οποίο να λύνει πρώτα απ' όλα τα θέματα που σχετίζονται με την εγχώρια παραγωγή πρώτης ύλης.

Η βελτίωση των φυλών σε συνδυασμό με τις λύσεις που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία λειτουργίας των κτηνοτροφικών μονάδων, αφήνουν πολλά περιθώρια για βιώσιμη ανάπτυξη του κλάδου της αιγοπροβατοτροφίας, πάντα υπό την προϋπόθεση ότι θα έχουν επιλυθεί γραφειοκρατικά, χρηματοδοτικά και άλλα προβλήματα που ταλανί-

ζουν σήμερα τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις στην Ελλάδα.

Κάποια στιγμή, μάλιστα, θα πρέπει να υπάρξει ευθύς διαχωρισμός και ανάλογη αντιμετώπιση, τόσο από την Πολιτεία όσο και από την αγορά, ανάμεσα στις μονάδες κλειστού τύπου - εντακτικής μορφής και τις μονάδες που ακολουθούν το παραδοσιακό μοντέλο της ελεύθερης βοσκής και της αξιοποίησης των ορεινών κυρίως βοσκότοπων. Προφανώς, χρόνο με το χρόνο οι τελευταίες θα αποτελούν ένα μικρό υποσύνολο, κι αυτό είναι κάτι αναπόφευκτο. Θα είναι όμως προς όφελος και των δύο πλευρών, εάν έγκαιρα και συστηματικά ξεχωρίσουν και προσδιοριστούν ανάλογα οι ανάγκες και απαιτήσεις της κάθε κατηγορίας, έτσι ώστε να διευκολυνθεί η επιτάχυνση της ανάπτυξης, εκεί όπου αυτό είναι δυνατό.

Σε κάθε περίπτωση, η οργάνωση του κλάδου με βάση τις ανάγκες της νέας εποχής, απαγορεύει την ειλικρινή συνεννόηση όλων των εμπλεκόμενων στην αλυσίδα αξίας και την αξιοποίηση όλων των διαθέσιμων μέσων και εργαλείων. Η Διεπαγγελματική Οργάνωση της Φέτας για παράδειγμα, θα μπορούσε να διαδραματίσει σ' αυτή τη φάση πρωταγωνιστικό ρόλο στην έμβλυση των διαφορών και στον έλεγχο της αγοράς με βάση τους αυστηρούς κανόνες που πηγάζουν από την κατοχύρωση της Φέτας ως προϊόντος ΠΟΠ. Για την πρόοδο ενός κλάδου δεν αρκούν τα πρόσκαιρα κέρδη κάποιων μεταποιητικών επιχειρήσεων. Χρειάζεται ευρύτητα σκέψης και προσπάθεια στους στόχους της βιώσιμης ανάπτυξης.

“
Πρόβειο γάλα
Η εξισορρόπηση των τιμών παραγωγού για το πρόβειο γάλα σε ένα επίπεδο γύρω από το 1,5 ευρώ, διευκολύνει τη συναλλακτική σχέση κτηνοτρόφων και μεταποίησης

“
Αιχμή
Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η Φέτα συνεχίζει να αποτελεί την αιχμή του δόρατος της εγχώριας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων



Αποκλειστικά στα
Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Με τον ίδιο τύπο τυριού μια διαφορετική κάθε φορά γεύση

Όταν ένα τυρί είναι γευστικό, ο καθένας θα προσπαθήσει να κάνει το δικό του. Με την ποικιλομορφία λοιπόν να στηρίζεται στη δημοφιλία και τις διαφορετικές ανά περιοχή εκφράσεις της κτηνοτροφίας, η κυρίαρχη Γραβιέρα με τα τρία ΠΟΠ, το δεύτερο πιο δημοφιλές ελληνικό τυρί μετά τη Φέτα, απολαμβάνει διαφορετικά χαρμάνια στο γάλα, από 100% κατσικίσιο, αιγοπρόβειο, μέχρι 100% αγελαδινό αλλά και πολλές αποχρώσεις του κίτρινου, λόγω γάλακτος και ωρίμανσης. Και όλα αυτά για να σταθεί κυρίως αυτόνομη στο τραπέζι αλλά και να τσιγκλήσει τη φαντασία ταλαντούχων σεφ.



Γραβιέρα ΟΛΥΜΠΟΣ
αιγοπρόβειο γάλακτος



Με όλα τα θρεπτικά συστατικά του φρέσκου γάλακτος

Πλούσια, γλυκιά και βουτυράτη γεύση, ελαφρώς πικάντικη χαρακτηρίζει τη Γραβιέρα ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία τρώγεται σκέπη ή χρησιμοποιείται στη μαγειρική ενώ συνοδεύει εξαιρετικά αρκετές ποικιλίες κρασιών. Παράγεται από παστεριωμένο 100% ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια. Πρόκειται για μια εταιρεία με ισχυρή δέσμευση για παραγωγή προϊόντων που είναι ποιοτικά και ασφαλή βασισμένα στην προσεκτική συλλογή των πρώτων υλών, τη σχολαστική επεξεργασία, τον απόλυτα υγιεινό τρόπο συσκευασίας και τις άριστες συνθήκες αποθήκευσης. Με ιστορία που ξεκινά το 1965 και πιστή στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες η ΟΛΥΜΠΟΣ συνεργάζεται με 2.900 Έλληνες παραγωγούς και εξαγει τα προϊόντα της σε περίπου 50 χώρες ενώ έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Η ΟΛΥΜΠΟΣ σέβεται τους ανθρώπους της που την κάνουν υπερήφανη, ενισχύοντας συνεχώς τη σχέση της με τον κόσμο της υπαίθρου.



Γραβιέρα Αμφιλοχίας Γη

Ένα ιδιαίτερο αυθεντικό προϊόν από αιγοπρόβειο γάλα

Μία από τις πέντε προϊόντικές ετικέτες του brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», μαζί με τη Φέτα ΠΟΠ, την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, το Πεκορίνο και το Τσαλαφούτι, αποτελεί η Γραβιέρα. Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αργινίου, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αργινίου» 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. Η Γραβιέρα Αμφιλοχίας Γη τρώγεται ωμή σαν επιτραπέζιο τυρί με ψωμί ή με συνοδεία φρούτων ενώ δίνει ξεχωριστή γεύση σε πολλά γαστρονομικά εδέσματα. Τα παραδοσιακά προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της ΑΒ Βασιλόπουλος.



Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά

Άρωμα Αιγαίου στην υψηλή γαστρονομία του τυριού

Φιλάγεται καθημερινά 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 φημίζονται μόνο από αγελαδινό γάλα, αποτελεί τη ναυαρχίδα του Τυροκομείου Πιτταρά, όπου προσφέρεται και σε εκδοχή 12μηνης ωρίμανσης, ένα τυρί με πιο μεστό και γεμάτη γεύση που ξεχειλίζει από αρώματα και απευθύνεται στους καλοφραγδες. Η κτηνοτροφική μονάδα Πιτταρά στη Νάξο είναι η μεγαλύτερη κτηνοτροφική μονάδα στο Αιγαίο, με 2,8 εκατ. κιλιά γαλακτος και 100.000 κιλιά παραγωγή κρέατος κατ' έτος, η οποία αριθμεί συνολικά 550 βοοειδή και με διπλή καθετοποίηση (παραγωγή ζωοτροφών - κτηνοτροφική μονάδα - τυροκομείο) βασισμένη στις αρχές της κυκλικής οικονομίας. Πρόσφατα μάλιστα έλαβε πιστοποίηση για την παραγωγή των προϊόντων της από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές και για το



International Taste Institute



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ

ΜΕΛΑΝΕΣ, ΝΑΞΟΣ, ΤΚ 84300 | Τ. +302285062223, +306944831555 | E-MAIL: tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr





Γραβιέρα Ηπείρου

Με σεβασμό στην παράδοση



Πλούσιο 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 στμ., είναι εξοπλισμένο με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα παγκοσμίως και διαχειρίζεται γάλα αποκλειστικά πρόβειο και γίδινο από 2.000 παραγωγούς της περιοχής. Ανάμεσα στα προϊόντα Καράλη που ξεχωρίζουν, εκτός της Γραβιέρας, είναι η Φέτα Ηπείρου, το Κεφαλοτύρι Ηπείρου, το παραδοσιακό Ανθότυρο και η εμβληματική επιτραπέζια Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ.



Αγελαδινή Γραβιέρα Καλαβρυτών



Από τους αγελαδοτρόφους του Συνεταιρισμού

Γραβιέρα που παράγεται με φρέσκο παστεριωμένο γάλα από τους αγελαδοτρόφους μέλη του διαθέτει στην γκάμα προϊόντων του ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρυτών, ο οποίος το 2022 συμπλήρωσε 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. Παράλληλα ο Συνεταιρισμός προσφέρει Γίδινο τυρί, Ξηρή Μυζήθρα, Ακίρι, Αλειφούτι και Βούτυρο ενώ παράγει πλέον γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως πρόβειο και κατσικίσιο γιαούρτι αλλά και κρέμα βανίλια και ρυζόγαλο.



Λαζαρέτο, η ιδιαίτερη Γραβιέρα της Ιθάκης



Ένα αιγοπρόβειο «ποίημα» από τον Χρυσάνθο Καραβία



Γραβιέρα Κάσου Βοναπάρτη



Με 220 πρόβατα και 60 κατσίκια, το όνομα του κτηνοτρόφου Γιάννη Βοναπάρτη από την Κάσο έχει ακουστεί σε όλους τους γαστρονομικούς κύκλους της χώρας. Τα δυσσεύρετα τυριά που παράγει στη μονάδα του γίνονται ανάπαυσα, με τον αεικίνητο 52χρονο σήμερα να πηγαίνει από τη στάλη στο τυροκομείο δυο φορές την ημέρα, μεταφέροντας προς άμεση τυροκόμηση το γάλα από τα ζωντανά του. Εξ ου και η ονομασία του πιο φημισμένου τυριού της μονάδας του, Μεριαρένο, που από ανάγκη έφτιαχναν τα παλιά χρόνια οι κτηνοτρόφοι του νησιού, όταν ο καιρός ζέστανε και το γάλα δεν μπορούσε να κρατηθεί. Το τυρί που φτιάχνεται σε μια ημέρα, είναι επί της ουσίας η Γραβιέρα της Κάσου, με τη διαφορά ότι κρατείται όλο το βούτυρο στο γάλα.



Σκληρό και πικάντικο τυρί διαφορετικό από τη Γραβιέρα όπως την ξέρουμε ήθελε να δημιουργήσει ο Χρυσάνθος 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 Poem. 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».



Μεριαρένο, το «τυρί της ανάγκης», παράδοση για τους κτηνοτρόφους του νησιού του Αιγαίου



Φραγκοσυριανή από την Τυροσύρα



«Ντροπαλή» στη μύτη αλλά «τολμηρή» στο στόμα Γραβιέρα

Ένα πολύ ιδιαίτερο τυρί, κυρίως από αγελαδινό με προσθήκη ελάχιστου αιγοπρόβειου γάλακτος, το οποίο παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες, είναι η Φραγκοσυριανή. Με βάση την παραδοσιακή συνταγή, η Γραβιέρα ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες σε ιδανικές συνθήκες, ενώ διατίθεται στο εμπόριο και σε παλαιωμένη μορφή έως 8 μηνών.

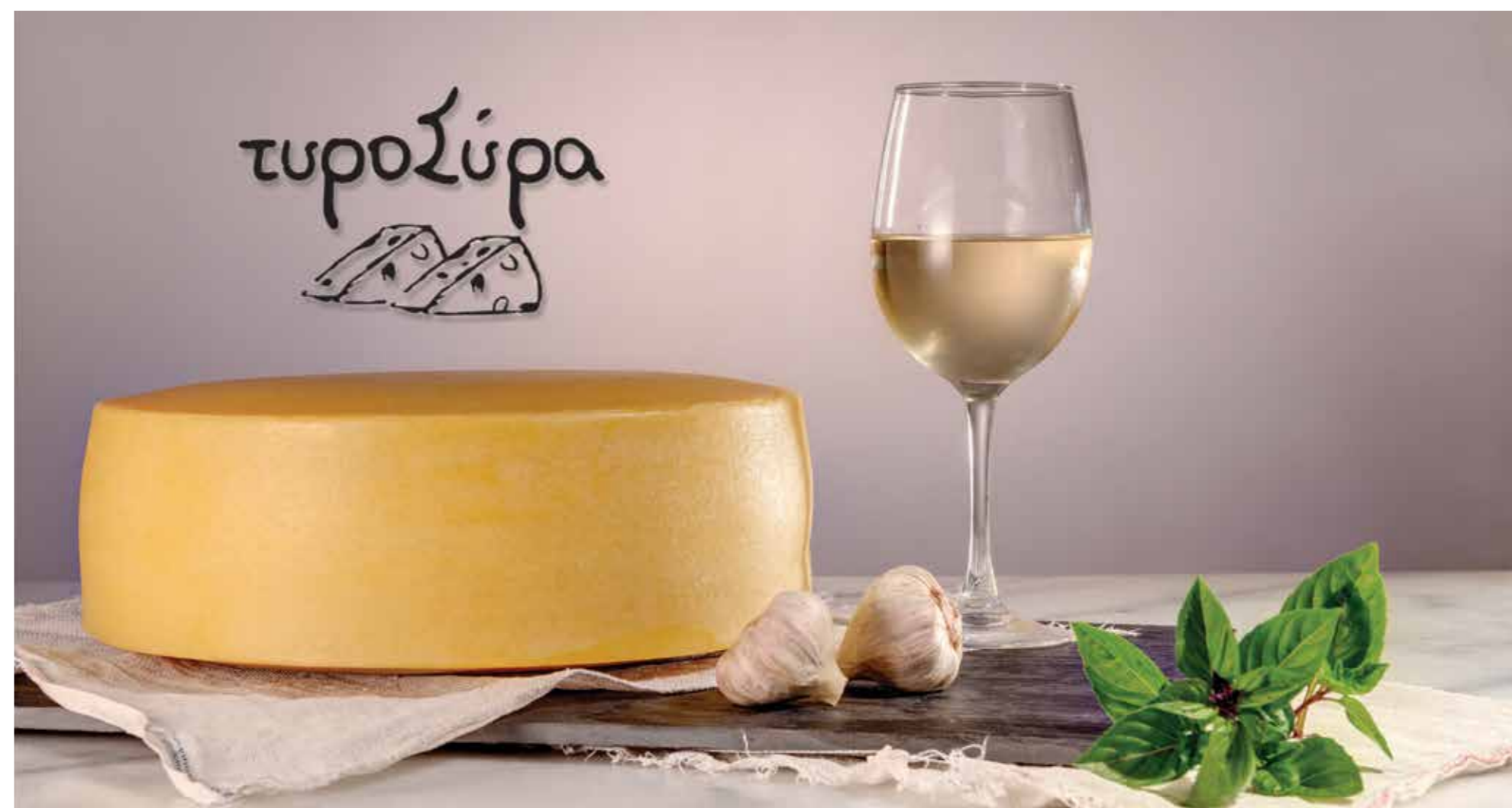
Κατά το χρόνο ωρίμανσης αποκτά πλούσια αρώματα, κρυσταλλώσεις αλλά και τη μοναδικά ιδιαίτερη γεύση της. Πρόκειται για μια



Γραβιέρα, η οποία όσο «ντροπαλή» είναι στη μύτη, τόσο τολμηρά εκφράζεται στο στόμα, χαρίζοντας απλόχερα μια όμορφη γεύση από την κρέμα του γάλακτος, πλαισιώνοντάς την όμως με γίνιες νότες από ελαφρά καθουρνισμένους ξηρούς καρπούς.

Δημιουργός η ομάδα της Τυροσύρα, ένα πρωτότυπο συλλογικό σχήμα που απαρτίζουν Συριανοί κτηνοτρόφοι και τυροκόμοι και συμπλήρωσε 10 χρόνια προσπαθειών και δημιουργικότητας. Πρόκειται για τη νέα γενιά κτη-

νοτρόφων και τυροκόμων του νησιού, που ανέλαβε τα νηπία από τους αγελαδοτρόφους που ξεκίνησαν το εγχείρημα στο 2013 στον απόηχο της κατάρρευσης της συνεταιριστικής ΒΙΟ-ΣΥΡ. Συντονιστής της όλης προσπάθειας ο οικονομολόγος Γιάννης Περρής, μιας προσπάθειας που βρίσκεται σε σταθερή ανοδική πορεία τόσο σε ο,τι αφορά τη ζήτηση των παραγόμενων τυριών με ναυαρχίδα το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, όσο και την αύξηση του ζωικού κεφαλαίου της ομάδας.





ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

Από τον Παραπόταμο Λάρισας στις μεγάλες αγορές του κόσμου

Με σημαία το εμβληματικό Μανούρι ΠΟΠ, τα αδέρφια Αβραμούλη τιμούν την τυροκομική παράδοση του τόπου τους και επενδύουν στην εξωστρέφεια

ΤΟΥ ΑΓΙ ΤΣΙΜΠΛΑΚΗ

Η ιστορία της οικογένειας Αβραμούλη στην τυροκομία βρίσκει τις ρίζες της στη δεκαετία του '60, όταν στο ορεινό χωριό Σαμαρίνα, ο αγρότης Δημήτριος Αβραμούλης, Βλάχος στην καταγωγή, ακολουθούσε τα νομαδικά μονοπάτια της φυλής με τα ζώα του, παράγοντας ένα τυρί μοναδικό. Κάθε φθινόπωρο κατέβαινε στις εύφορες πεδιάδες του Παραπόταμου στα Τέμπη κοντά στην πόλη της Λάρισας και την άνοιξη ανέβαινε σε ένα από τα πιο διαδεδομένα ορεινά χωριά της Ελλάδας, την πολυθρόνη Σαμαρίνα. Σε όλο αυτό το μεγάλο ταξίδι, τα ζωντανά συγγεντρωναν τα αρώματα της φύσης στο γάλα τους και ο Δημήτριος Αβραμούλης δημιουργούσε με αυτή την πρώτη ύλη ένα μοναδικό είδος τυριού με πολύ φρένη γεύση. Στα χρόνια που ακολούθησαν, η οικογένεια άρχισε να αυξάνει την παραγωγή τυριού χρησιμοποιώντας και το γάλα άλλων κτηνοτρόφων της περιοχής.

Με 300 οικογένειες κτηνοτρόφων

Το 1973 ιδρύθηκε το εργοστάσιο επεξεργασίας τυριού με τη σημερινή του ονομασία στον Παραπόταμο. Ήταν εκείνη τη στιγμή που όλο και περισσότερος κόσμος άρχισε να δοκιμάζει και να μιλά για το περίφημο Κεφαλοτύρι Αβραμού-

λη. Από τότε δε η οικογένεια διατηρεί αποκλειστική και στενή σχέση με περισσότερες από 300 οικογένειες κτηνοτρόφων που παρέχουν το καλύτερο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα από τις παρυφές του Ολύμπου και του Κισσάβου.

Σήμερα, οι αδελφοί Αβραμούλη διαχειρίζονται το υπερσύγχρονο εργοστάσιο επεξεργασίας τυριού στον Παραπόταμο Λάρισας με την πρώτη ύλη ελέγχεται δύο-τρεις φορές το μήνα με χημικές αναλύσεις για να διασφαλιστεί η ποιότητα.

Πλούσια γκάμα τυριών

Το γάλα συλλέγεται καθημερινά με μεγάλη προσοχή από τους οδηγούς της επιχείρησης από την περιοχή των Τεμπών,

της Αγιάς μέχρι την περιοχή του Δίου και της Λεπτοκαρυάς. Παράλληλα με καθημερινή σκληρή δουλειά, με τους ίδιους ανθρώπους και την εμπειρία τους, κατέστη δυνατή η παραγωγή άλλων παραδοσιακών προϊόντων.

Επένδυση στην εξωστρέφεια

Δίνοντας μεγάλη έμφαση στην ποιότητα, το τυροκομείο παρασκευάζει, εκτός από Κεφαλοτύρι, Φέτα ΠΟΠ και Ανθότυρο, το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ και Κατσικίσιο τυρί. Στην καρδιά της Ελλάδας, οι αδελφοί Αβραμούλη συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση, προσφέροντας αυθεντικές γεύσεις και εξαιρετική ποιότητα, που τιμούν την πλούσια τυροκομική κληρονομιά του τόπου τους, προσπαθώντας να τηρούν πιστά τις συνταγές των προγόνων τους, ακολουθώντας παράλληλα όλες τις απαραίτητες νομοθεσίες που χρειάζεται για τη δημιουργία των Π.Ο.Π. προϊόντων, ενώ, όπως οι άνθρωποι του τυροκομείου χαρακτηριστικά αναφέρουν, «δεν αργεί η μέρα που τα τυριά τους θα κατακτήσουν τις διεθνείς αγορές». Άλλωστε η επιχείρηση επενδύει στην εξωστρέφειά και σε αυτά τα πλαίσια ανανέωσε το site της, με ένα ενδιαφέρον εικαστικό που δίνει περιεκτικά όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τις δραστηριότητές της.



Ζώνη γάλακτος

Το γάλα συλλέγεται καθημερινά με μεγάλη προσοχή από τους οδηγούς της επιχείρησης από την περιοχή των Τεμπών, της Αγιάς μέχρι την περιοχή του Δίου και της Λεπτοκαρυάς



Μοναδική γεύση και υφή για το Μανούρι ΠΟΠ

Το Μανούρι είναι ένα Π.Ο.Π. τυρί με ιστορία που ανάγεται στην αρχαιότητα. Ανήκει στην οικογένεια των τυριών τυρογάλακτος και παράγεται αποκλειστικά στις περιοχές της Θεσσαλίας και της Κεντρικής Μακεδονίας. Το χαρακτηρίζει μοναδική γεύση και υφή, καθώς είναι προϊόν παρασκευής με παραδοσιακές τεχνικές από εξ ολοκλήρου ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα και την προσθήκη αιγοπρόβειας κρέμας. Η κρεμώδης υφή του το ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα τυριά, και μπορεί να καταναλωθεί με πολλούς τρόπους: Μέσα σε σαλάτες, ψητό με μέλι και σουσάμι ή ως μέρος μιας πιστέλας τυριών. Το Μανούρι, είτε ως συνοδευτικό είτε ως συστατικό σαλάτας με σύκα και λαχανικά, απολαμβάνει αυξημένη ζήτηση στην ελληνική αγορά, παρόμοια με αυτή που απολαμβάνει το Κεφαλοτύρι, σύμφωνα με τους ανθρώπους του Τυροκομείου Αβραμούλη. Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασίες vacuum 2kg, 1kg και 300gr.

Γνωρίζουμε την τέχνη του τυριού
Εδώ και χρόνια και την συνεχίζουμε...



ΑΦΟΙ Δ. ΑΒΡΑΜΟΥΛΗ Ο.Ε.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 50 ΧΡΟΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



www.avramoulis.gr | f avramoulisdairy



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ 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 αυτών ξεπερνά τα 550. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλά αγελαδινό γάλα και τα 13.000.000 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 2014-2022
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού