



γεύση αυθεντική!

Ευτυχώς, μπορούμε να βρούμε πλέον σε πολλά σουπερμάρκετ και γκουρμέ μπακάλικα σε όλη την Ελλάδα το ονομαστό μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο»!

Το μοναδικό αυτό τυρί, που στην ουσία είναι ημίσκληρο, και πλησιάζει σε γεύση και υφή την καλή ιταλική μοτσαρέλα, είναι απίθανα γευστικότερο από τη βιομηχανοποιημένη που κυκλοφορεί στην αγορά.

Χρόνια τώρα, ο Κώστας Τουμάζος δουλεύει υπομονετικά κάθε μέρα, ετοιμάζοντας το «Μαστέλο» κι εμείς το απολαμβάνουμε με πολλούς και διάφορους τρόπους:

- Αν το τυλίξετε με φύλλο και το περάσετε βιαστικά από το τηγάνι, έχετε την επιλογή να το σερβίρετε **σαν μεζέ** με κάποια αλμυρή σάλτσα, ή **σαν γλυκό**, με μαρμελάδα πορτοκάλι ή λεμόνι που θα την αραιώσετε με λίγο λικέρ.
- Πολύ συχνά το χρησιμοποιώ σαν **γέμιση** σε πιπεριές, και καλαμάρια, αλλά και πάνω σε φέτες μελιτζάνα, που ψήνω στο μπάρμπεκιου.
- Βάζω κομματάκια «Μαστέλο» μέσα σε ανθούς κολοκυθιάς, μαζί με ένα φύλλο δυόσμο ή βασιλικό και τους τηγανίζω ή τους ψήνω στο γκριλ.
- Δίνω γεύση με «Μαστέλο» στα λαχανικά ογκρατέν, στις καλοκαιρινές μου τάρτες και στις κάθε λογής σαλάτες.
- Μου αρέσει ιδιαίτερα σαν γρήγορο γλυκο-αλμυρό επιδόρπιο, απλά περιχυμένο με λίγο θυμαρίσιο μέλι.
- Και βέβαια, θεωρώ ότι είναι ιδανικός μεζές για το μπουφέ με τα ποτά, σερβιρισμένο πάνω σε ξύλο κοπής, μαζί με φρέσκο κριτσανιστό ψωμί...



Το «Μαστέλο» είναι κατοχυρωμένο εμπορικό σήμα στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση για τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται στη Χίο αποκλειστικά από την επιχείρηση:

ΚΩΝ/ΝΟΣ Φ. ΤΟΥΜΑΖΟΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ «ΜΑΣΤΕΛΟ»
Κάμπιος, Χίος 821 00, τηλ: 2271031451
www.mastelo.gr

Αγλαΐα Κρεμέζη
Δημοσιογράφος - Συγγραφέας