

by Realnews ΜΕ ΑΞΙΑ

ΜΑΣΤΕΛΟ ΑΠΟ ΤΗ ΧΙΟ

Το «Μαστέλο» είναι η εμπορική ονομασία των τυριών που φτιάχνονται από την επιχείρηση, γαλακτοκομικά προϊόντα «Μαστέλο», του Κωνσταντίνου Τουμάζου στη Χίο από το 1994. Ένα από τα πιο γνωστά είναι το αγελαδινό, λευκό, μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο», χωρίς επιδερμίδα, εύπεπτο και γευστικό. Η ελαφριά αλμυρή του γεύση, η μυρωδιά γάλακτος και ο αγνός τρόπος παρασκευής του, το έκαναν πολύ αγαπητό. Συνοδεύει το φραγτό ως επιτραπέζιο τυρί, τρώγεται ψητό στη σχάρα ή μπαίνει σε σαλάτες και πρωτότυπες συνταγές.

Κωνσταντίνος Φ. Τουμάζος Προϊόντα Μαστέλο: Κάμπος, Χίος, τηλ.: 22710 31451, e-mail: mastelo@otenet.gr

ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΛΑΔΙ ΕΥΒΟΙΑΣ

Στον κάμπο του Αηλιαντίου, σε ένα από τα πιο παλιά περιβόλια της περιοχής, τα αδελφια Δημήτρης και Μανώλης Κόντος αποφάσισαν να συνεχίσουν την παράδοση του παππού, κυρ Γιώργη, με μια σειρά μεζεδάκια, μαρμελάδες και βιολογικά προϊόντα με το όνομα «Από το περιβόλι του Παππού». Ψητά κολοκύθια, με το άρωμα της θράκας, μελιτζάνες και αγκινάρες στο λάδι, λιαστές ντομάτες, αλλά και ξηρά λευκά σύκα, σήμα κατατεθέν της Εύβοιας...

Ε. & Δ. Κόντος:
12ο χλμ. εθνικής οδού Χαλκίδας - Ερέτριας, Βασιλικό Ευβοίας, τηλ.: 22210 54750, www.kontos-oe.com

ΣΑΓΑΝΟΤΥΡΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΙΚΩΝΑ

Από το 1954 η παραδοσιακή μονάδα επεξεργασίας γάλακτος με την επωνυμία Αφρο Αθ. Ανδρέου Ο.Ε. συλλέγει και επεξεργάζεται αποκλειστικά πρόβειο και γιδινό γάλα για την παραγωγή φρέσας και παραδοσιακού γιαουρτιού, γνωστά για την ποιότητα, την ευχάριστη και μοναδική γεύση τους. Τα τελευταία χρόνια, όμως, δημιουργούν ως οι μοναδικοί εγκεκριμένοι και πιστοποιημένοι για την παραγωγή Φορμαέλλας Αράχωβας Παρνασσού στην Ελλάδα. Εμείς δοκιμάσαμε πάντως, το Σαγανοτύρι, σκληρό τυρί ειδικό για σαγανάκι, που παρασκευάζεται αποκλειστικά από αγιοπρόβειο γάλα της περιοχής Ελικώνα.

Αφρο Ανδρέου Ο.Ε.:
3ο χλμ. Λιβαθτιάς-Λαρίδας, Βοιωτία
τηλ.: 22610 25331, 20304

