

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΟΥ ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ

Τυροκομείο Φλέγγα

Γνήσιες γεύσεις από την ντόπια παράδοση

Περιζήτητα από τους καταναλωτές είναι τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα του τυροκομείου «Φλέγγα», της οικογένειας Λαΐτσου, το οποίο συνδυάζει την πλούσια ντόπια παράδοση με τις γνήσιες ελληνικές γεύσεις και την ποιότητα υψηλών προδιαγραφών, κερδίζοντας τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας ικανοποιώντας τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Παράδοση και ποιότητα

Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινά από τα μέσα της δεκαετίας του '50. Στο Βελεστίνο, μια περιοχή με παράδοση στην κτηνοτροφία και την τυροκομία, ξεκινά την πορεία της, που έμελλε να αφήσει ισχυρό το αποτύπωμά της στον πρωτογενή τομέα. «Με πολύ μεράκι, προσήλωση στην ποιότητα και σεβασμό στον καταναλωτή, συνεχίζουμε την πλούσια παράδοση που ξεκίνησε πριν περίπου 60 χρόνια» τονίζει ο ιδιοκτήτης του τυροκομείου «Φλέγγα» κ. Χρήστος Λαΐτσος, ο οποίος αποτελεί τρίτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης που την εξελίσσει συνεχώς.

Με ντόπιους κτηνοτρόφους

Το τυροκομείο συνεργάζεται αποκλειστικά με ντόπιους κτηνοτρόφους και το γάλα προέρχεται από κοπάδια ελληνικών φυλών. Ο κ. Χρήστος Λαΐτσος σημειώνει πως «μένουμε σταθερά πιστοί στις αρχές της παραδοσιακής τεχνικής της τυροκομίας, της υιοθέτησης καινοτόμων μεθόδων και της στήριξης της τοπικής κτηνοτροφίας. Τα προϊόντα μας παράγονται από τη μαγνησιώτικη γη και φτάνουν μέσα από το οργανωμένο δίκτυο προώθησης στο τραπέζι του καταναλωτή σε όλο τον κόσμο».

Περιζήτητα γευστικά προϊόντα

Ιδιαίτερα δημοφιλή στο καταναλωτικό κοινό είναι τα προϊόντα της «Φλέγγα», τα οποία διατίθενται σε προσεγμένες συσκευασίες που ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις. Φέτα ΠΟΠ, κασέρι ΠΟΠ, γραβιέρα, γραβιέρα με αρωματικά, κεφαλοτύρι, βούτυρο, μανούρι ΠΟΠ, γιαούρτια διαφόρων ποικιλιών, ανθότυρο, ξινότυρι, γίδινο τυρί, γαλοτύρι είναι μερικά από τα προϊόντα. Επίσης διατίθενται και μια σειρά από ελαφρύτερα σε περιεκτικότητα λιπαρών προϊόντα, αντίστοιχα με τις απαιτήσεις των πελατών. Ιδιαίτερα γευστικά είναι επίσης και τα επιδόρπια που προσφέρονται, όπως οι κρέμες και τα ρυζόγαλα. Παράλληλα το τυροκομείο έχει στραφεί δυναμικά και στην παραγωγή εκλεκτικών βιολογικών προϊόντων.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Το τυροκομείο «Φλέγγα» λειτουργεί σε σύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο που αποτελούν πρότυπο για την τυροκομία διαθέτοντας όλες τις απαιτούμενες πιστοποιήσεις από τους αρμόδιους φορείς για την παραγωγή προϊόντων Π.Ο.Π., καθώς και βιολογικών προϊόντων. Η διάθεση των ποιοτικών τυριών και γαλακτοκομικών πραγματοποιείται από τα τέσσερα σημεία πώλησης που λειτουργούν στον Βόλο, όπου καθημερινά μεταβαίνουν οι καταναλωτές για να απολαύσουν τις υπέροχες γεύσεις. Παράλληλα η επιχείρηση τροφοδοτεί και επιλεγμένα καταστήματα λιανικής πώλησης σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Συμμετοχή σε εκθέσεις και εξαγωγές Το Τυροκομείο «Φλέγγα» με το οργανωμένο δίκτυο που διαθέτει, εξαγει τα προϊόντα του σε αρκετές χώρες προσφέροντας τη δυνατότητα στους κατανα-



λωτές να απολαύσουν τα ξεχωριστά τυροκομικά προϊόντα. Γερμανία, Σουηδία, Γαλλία, Ελβετία, Ισραήλ, ΗΠΑ είναι οι χώρες όπου ταξιδεύουν τα προϊόντα της επιχείρησης, κερδίζοντας συνεχώς την αναγνώριση. Παράλληλα δίνει συνεχώς το «παρών» σε διεθνείς εκθέσεις, όπως η τελευταία που πραγματοποιήθηκε στην Κολωνία προσελκύνοντας το ενδιαφέρον πολλών επαγγελματιών, εμπόρων και καταναλωτών απ' όλη την Ευρώπη. Η εθνική και διεθνής αναγνώριση των τυροκομικών «Φλέγγα» είναι πια γεγονός. Ενδεικτικά καταξιωμένα ΜΜΕ στον χώρο της γαστρονομίας συγκαταλέγονται τα τυριά «Φλέγγα» στα τέσσερα καλύτερα πανελλαδικά, ενώ η εταιρεία βραβεύθηκε πρόσφατα σε διαγωνισμό καινοτομίας στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.

Kefir, το «θαυματουργό» ποτό

Στην παραγωγή και διάθεση στο καταναλωτικό κοινό του kefir, ενός φυσικού γαλακτοκομικού προϊόντος με πλούσιες θρεπτικές ιδιότητες έχει προχωρήσει το Τυροκομείο «Φλέγγα». Η ευχάριστη και δροσιστική του γεύση, το ξεχωριστό του άρωμα συνεπαίρνει τον ουρανό και οι ευεργετικές του ιδιότητες έχουν κερδίσει τους καταναλωτές, οι οποίοι μπορούν και απολαμβάνουν το Kefir οποιαδήποτε στιγμή της μέρας. Το Kefir «Φλέγγα» παρασκευάζεται από φρέσκο ελληνικό κατσικίσιο γάλα με μόνο 1,5% λιπαρά, δεν περιέχει ζάχαρη και αποτελεί πηγή ασβεστίου και φωσφόρου. Διατίθεται στην αγορά σε τρία διαφορετικά είδη: Το απλό ή συμβατικό, το βιολογικό και το κεφίρ με γεύση φράουλας.

Γιαούρτι από ελληνικό γάλα

Τα γιαούρτια «Φλέγγα» παράγονται από αγνό γάλα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης και συντηρητικών. Για όσους προτιμούν χαμηλά λιπαρά, μπορούν να απολαύσουν τα πρόβια γιαούρτια με 0% και 2% λιπαρά. Ακόμη ξεχωριστό είναι το κατσικίσιο γιαούρτι «Φλέγγα». Πρόκειται για ένα γευστικό σνακ με απαλή υφή και όξινη γεύση από 100% ελληνικό φρέσκο γάλα, αποκλειστικά από κατσίκες που διαβιούν και εκτρέφονται στη φύση.

Info: Το Τυροκομείο «Φλέγγα» βρίσκεται στο 1ο χλμ. Βελεστίνου - Βόλου, στο Βελεστίνο
Τηλέφωνο: 24250 22788
Facebook: www.facebook.com/fleggacreamery/
Web: www.feta-flegga.gr
email: flegga.laitsos@gmail.com

Καταστήματα «Φλέγγα» στον Βόλο:

1. Κ. Καρτάλη 30 με Δημητριάδος
2. Αγορά Λιμένα Κ20 με Πυρασσού στα Παλαιά
3. Αναλήψεως 192Α με Ι. Καρτάλη
4. Πολύμηρη 36 με Νικητοσάρα

