



Με το οργανωμένο δίκτυο διάθεσης των προϊόντων και συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις, η «Φλέγγα» εξάγει την πλούσια τυροκομική παράδοση της χώρας μας, ενισχύοντας τη θέση της σε έναν κλάδο που λατρεύεται από τους ξένους καταναλωτές.



Φλέγγα

Η ντόπια παράδοση κερδίζει το μέλλον

Από τη μαγνησιώτικη γη στις αγορές όλου του κόσμου

Το Τυροκομείο «Φλέγγα» εδώ και χρόνια συνδυάζει την πλούσια ντόπια παράδοση με τις γνήσιες ελληνικές γεύσεις και την ποιότητα υψηλών προδιαγραφών, κερδίζοντας τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας και ικανοποιώντας τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης αρχίζει 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. Και είναι η παράδοση που της δίνει ώθηση ακόμη και στις έκτακτες συνθήκες που ζούμε σήμερα. «Απαντάμε στην πανδημία με την ποιότητα και τη γεύση των παραδοσιακών τυροκομικών και γαλακτοκομικών μας προϊόντων που στην υγειονομική κρίση που διανύουμε, έχουν γίνει ακόμη περισσότερο απαραίτητα για το ανοσοποιητικό σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού, και ατενίζουμε το μέλλον με αποφασιστικότητα» τονίζει ο ιδιοκτήτης του Τυροκομείου «Φλέγγα», Χρή-

στος Λαΐτσος, ο οποίος αποτελεί τρίτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης, η οποία συνεχώς εξελίσσεται.

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 ΠΟΠ, καθώς και βιολογικών προϊόντων. Η διάθεση των τυριών και των γαλακτοκομικών πραγματοποιείται από τα τέσσερα σημεία πώλησης που λειτουργούν στο Βόλο και επιλεγμένα καταστήματα λιανικής στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Περιζήτητα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα

Ιδιαίτερα δημοφιλή στο καταναλωτικό κοινό είναι τα προϊόντα της «Φλέγγα» τα οποία διατίθενται σε προσεγγμένες συσκευασίες που ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις. Φέτα ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Βούτυρο, Μανούρι ΠΟΠ. Γιαούρτια διαφόρων ποικιλιών, Ανθότυρο, Ξινοτύρι, Γίδινο Τυ-

ρί, Γαλοτύρι, Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα με αρωματικά είναι μερικά από τα προϊόντα. Επίσης διατίθενται και μια σειρά από ελαφρύτερα σε περιεκτικότητα λιπαρών προϊόντα, αντίστοιχα με τις απαιτήσεις των πελατών, όπως και Κεφίρ που παρασκευάζεται από φρέσκο ελληνικό κατσικίσιο γάλα με μόνο 1,5% λιπαρά, δεν περιέχει ζάχαρη και αποτελεί πηγή ασβεστίου και φωσφόρου. Ιδιαίτερα γευστικά είναι επίσης και τα επιδόρπια που προσφέρονται, όπως οι κρέμες και τα ρυζογάλα. Παράλληλα αξιωματικώς σημειωθεί ότι το Τυροκομείο «Φλέγγα» έχει στραφεί δυναμικά και στην παραγωγή εκλεκτικών βιολογικών προϊόντων. Εδώ και δέκα χρόνια το Τυροκομείο «Φλέγγα» έχει ανοίξει τα φτερά του στο εξωτερικό, εξάγοντας τα προϊόντα του σε αρκετές χώρες της Ευρώπης, Ασίας, Αμερικής και Αφρικής προσφέροντας τη δυνατότητα στους καταναλωτές να απολαύσουν τα ξεχωριστά τυροκομικά προϊόντα.



Βραβευμένα καινοτόμα προϊόντα

Η επιχείρηση υιοθετεί τις νέες τάσεις παραγωγής και τυποποίησης και ενστερνίζεται τις σύγχρονες εξελίξεις στη διάθεση των προϊόντων και την ικανοποίηση των καταναλωτικών αναγκών. Οι πολύχρονες προσπάθειές της για την παραγωγή θρεπτικών και ποιοτικών τυριών και γαλακτοκομικών αναγνωρίζονται μέσα από διαδοχικές διακρίσεις, όπως τη βράβευση για την καινοτομία και την ποιότητα των προϊόντων του από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα Lactimed στο οποίο συμμετείχε και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.



www.feta-flegga.gr