



Η ελληνική τυροκομική
παράδοση



Στο Τυροκομείο ΑΡΒΑΝΙΤΗ, η φιλοσοφία μας ορίζει πως για να ανταποκριθούμε στις απαιτήσεις της εποχής και να βαδίσουμε στο μέλλον πρέπει να μένουμε σταθεροί στις αρχές μας. Για το λόγο αυτό επιλέγουμε να στηρίζουμε την ανάπτυξή μας σε αξίες που αντέχουν στο χρόνο:

Αφοσίωση στην ποιότητα. Σεβασμό στον καταναλωτή. Αγάπη γι' αυτό που κάνουμε.

Η διαδρομή μας ξεκινά το 1980 και είναι γεμάτη από επιτυχίες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Η διαρκώς ανοδική πορεία μας τοποθετεί το Τυροκομείο ΑΡΒΑΝΙΤΗ ανάμεσα στις πιο ανταγωνιστικές επιχειρήσεις του κλάδου διεθνώς.

Η ποιότητα των τυριών μας έχει αναγνωριστεί από το **Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Τυριών**, αποσπώντας το **Χρυσό Βραβείο** που για πρώτη φορά απονέμεται σε ελληνική επιχείρηση. Η μέγιστη αυτή διάκριση επιβεβαιώνει το βάθος της γνώσης που διαθέτουμε και την αγάπη που δείχνουμε στο Τυροκομείο ΑΡΒΑΝΙΤΗ για τη δουλειά μας.

Η αναγνώριση που απολαμβάνουμε διεθνώς εντοπίζεται στα εξής:

Τιμούμε την παράδοση και μένουμε πιστοί στη φιλοσοφία μας

Συντηρούμε την οικογενειακή ταυτότητα του Τυροκομείου ΑΡΒΑΝΙΤΗ παρά τη διαρκή μας ανάπτυξη και το μέγεθος των εργασιών μας. Βρισκόμαστε στην καρδιά της ελληνικής γαλακτοκομικής παραγωγής, στα βοσκοτόπια της Μακεδονίας

Στο Τυροκομείο ΑΡΒΑΝΙΤΗ δίνουμε μεγάλη σημασία στην ποιότητα της πρώτης ύλης μας. Γι αυτό συλλέγουμε καθημερινά το πιο φρέσκο γάλα από τους καλύτερους γαλακτοπαραγωγούς με τους οποίους διατηρούμε πολύχρονα σχέσεις εμπιστοσύνης. Ελέγχοντας στενά κάθε στάδιο παραγωγής και επεξεργασίας του γάλακτος που χρησιμοποιούμε -από τη σωστή διατροφή και υγεία των ζώων, μέχρι την τελική διάθεση του προϊόντος στον καταναλωτή- στο Τυροκομείο ΑΡΒΑΝΙΤΗ εργαζόμαστε για να σας προσφέρουμε χωρίς συμβιβασμούς προϊόντα σταθερά υψηλής ποιότητας.

Αφοσιωμένοι στους στόχους μας, με πιστοποιημένη γνώση των σύγχρονων μεθόδων που εξασφαλίζουν υγιεινή απόλαυση και πίστη στον πατροπαράδοτο τρόπο τυροκόμησης, στο Τυροκομείο ΑΡΒΑΝΙΤΗ διαφυλάτουμε τον τοπικό χαρακτήρα των τυριών μας. Έτσι, σας προσφέρουμε προϊόντα που συνεχίζουν την πλούσια και μακραίωνη ελληνική τυροκομική ιστορία, με γεύση αγνή κι αυθεντική που ξυπνά τη μνήμη και τιμά την παράδοση.



At Fromagerie ARVANITI, we believe that keeping up to date and taking our next steps towards the future is first about being ever-true to our principles.

This is why we choose to base our growth on timeless values such as:

Staying devoted to quality. Respecting the consumer. Loving what we do.

Our history dates back in 1980 and is filled with success both in Greece and abroad.

This success has earned Fromagerie ARVANITI a place amongst the most competitive dairy businesses worldwide. The quality of our products has been hailed by the **World Championship Cheese Contest** that awarded Fromagerie ARVANITI with its **Gold Prize**. This ultimate reward that was offered to a Greek dairy business for the first time is a recognition of our unparalleled know-how and a validation of the love we show for our work.

The reputation we enjoy worldwide focuses on three key facts:

We honor tradition and stay faithful to our philosophy

We keep the family character of Fromagerie ARVANITI alive, besides our ongoing growth and extremely high workload. Our premises are situated right at the heart of the Greek milk production near the pastures of Macedonia, Greece.

At Fromagerie ARVANITI Dairy we really pay attention to the quality of the raw material we use. This is why everyday, we collect it from local producers in whom we trust they will deliver us with only the best milk in the area. Checking closely every stage of the production and treatment of the milk we use - ranging from the good breeding and feeding of the animals to the excellence of the final product- at Fromagerie ARVANITI we pledge to offer you products of uncompromised high quality.

Goal-oriented, with certified know-how for healthy pleasure and ever-faithful to the traditional cheese making process, at Fromagerie ARVANITI we strive to keep the local character of our cheeses alive. This is how we end up offering you products of pure, authentic taste that recall memories and honor the rich Greek cheese making tradition.

Τα τυριά μας είναι το μεράκι και η περηφάνια μας.

Η οικογένειά μας ασχολείται με την τυροκόμηση εδώ και τρεις γενιές. Κληρονομήσαμε την παράδοση της τυροκομικής τέχνης και εξελίχουμε την ελληνική παραδοσιακή γεύση. Στην ποιότητα δεν κάναμε ποτέ συμβιβασμό και κρατήσαμε αυτό το πιστεύω μας με όποιο κόστος αυτό συνεπάγεται σε μια ανταγωνιστική οικονομία. Γι' αυτό και σήμερα τα προϊόντα μας χαίρουν αναγνώρισης ανά την υφήλιο με πρωτιές και βραβεία, προωθώντας έτσι την ελληνική τυροκομική παράδοση. Έτσι δείχνουμε τις δυνατότητες της ελληνικής τυροκομίας και μπορούμε άνετα να σταθούμε δίπλα στους καλύτερους παγκοσμίως. Αισθανόμαστε περήφανοι που έχουμε διαμορφώσει στο τυροκομείο μια ομάδα με εξαιρετικές δυνατότητες. Είναι μια ομάδα ανθρώπων στην οποία ο καθένας φέρνει ξεχωριστές ικανότητες στον τομέα του, συνεισφέροντας στην δημιουργία μοναδικών προϊόντων. Χάρη σ' αυτούς τα τυριά μας φθάνουν μέχρι Αυστραλία, Καναδά και Ιαπωνία, αλλά δεν μας αρκεί αυτό, θέλουμε να φθάσει στον τελικό καταναλωτή η κουλτούρα της εταιρίας και του τόπου μας. Τα τυριά μας είναι το μεράκι και η περηφάνια μας.

Our family has been in the cheese making business for three generations. We inherited the tradition of the art of cheese making and we developed further the traditional Greek flavor. We never made any compromises regarding quality and we have adhered to this core belief despite the cost involved in the context of a competitive economy. That's why today our products enjoy worldwide recognition with acclaims and awards, thereby promoting the Greek cheese tradition. This indicates the potential of Greek cheese-making and how we can easily stand side-to-side with the best in the world. We are also particularly proud of forming a cheese-making team with great skills. It's a group of people in which everyone brings unique capabilities in their area, thus contributing to the creation of unique products. Thanks to them our cheeses have reached Australia, Canada and Japan, but that's not enough for us, we want to bring the consumer closer to the culture of our company and our country. Our cheese is our passion and our pride.

Our cheese is our passion and our pride.

"Στο τυροκομείο μας παράγουμε ποιοτικά, παραδοσιακά ελληνικά τυριά με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές. Διαθέτουμε τα προϊόντα μας στην ελληνική αγορά, αλλά και σε περισσότερες από 30 χώρες του εξωτερικού, εξασφαλίζοντας στους καταναλωτές την αυθεντική γεύση των ελληνικών τυριών και προωθώντας έτσι, την πλούσια τυροκομική παράδοση του τόπου μας. Η σταθερότητα που δείχνουμε σε όλους τους τομείς, μας βοηθά στην υγιή ανάπτυξή μας. Το τμήμα πωλήσεων και διανομής της εταιρίας μας είναι άριστα προσαρμοσμένο στις απαιτήσεις της αγοράς και των πελατών και καλύπτει κάθε ανάγκη για εξυπηρέτηση και ενημέρωση, όσον αφορά στα προϊόντα μας. Είναι πολύ σημαντικό να φτάσει σωστά το άριστο προϊόν μας στον τελικό αποδέκτη, τον οποίο οφείλουμε να ικανοποιήσουμε γευστικά. Αυτό που μας ικανοποιεί είναι πως τα προϊόντα μας αποσπούν βραβεία και κερδίζουν κάθε μέρα νέους πιστούς καταναλωτές. Αυτό που εισπράττουμε ως επιβράβευση είναι το γεγονός ότι οι κόποι μας έχουν αποτέλεσμα, πως η ποιοτική οδός αναγνωρίζεται."

"In our dairy business we follow the strictest standards in order to produce quality, traditional Greek cheeses which make their place everyday in Greece and in over 30 countries worldwide. Our goal is to present the consumers with the authentic flavor of the Greek cheeses and to promote the hailed Greek cheese making tradition. The stability we enjoy in all areas helps us in our sound development. Our company's sales and distribution department is well adapted to the needs of both the market and the customers for top-notch service and accurate information concerning our products. It is very important for our products to reach the consumer in absolute excellence and satisfy their taste. Our satisfaction stems from the fact that our effort is rewarded everyday by creating loyal consumers, while our personal reward is that our labors are fruitful and that the path of quality is finally appreciated."



Μανώλης και Μιχάλης Αρβανίτης



Κρίτων Μπόλκας
Διευθυντής Πωλήσεων

Τα Βραβευμένα Ελληνικά Τυριά

The Awarded Greek Cheeses



World Cheese Awards
London, UK

2017: 4 βραβεία, 1 Χρυσό
2015: 1 βραβείο
2014: 2 βραβεία, 1 Χρυσό
2013: 5 βραβεία
2012: 6 βραβεία, 2 Χρυσά



Global Cheese Awards
Frome, UK

2018: 5 βραβεία, 3 Χρυσά
2017: 5 βραβεία, 3 Χρυσά
2016: 7 βραβεία, 4 Χρυσά
2012: 4 βραβεία, 3 Χρυσά
2013: 1 βραβείο



International Cheese Awards
Nantwich, UK

2018: 2 βραβεία, 1 Χρυσό
2017: 2 βραβεία, 1 Χρυσό
2016: 1 βραβείο, 1 Χρυσό
2015: 1 βραβείο
2014: 4 βραβεία
2013: 1 βραβείο



World Championship
Cheese Contest
Milwaukee, USA

2018: 3 βραβεία
2012: 2 βραβεία, 1 Χρυσό



Great Taste Awards
London, UK

2015: 3 βραβεία
2013: 2 βραβεία, 1 Χρυσό
2012: 3 βραβεία, 1 Χρυσό
2011: 2 βραβεία



Dairy Expo
Αθήνα

2018: 8 βραβεία, 3 Χρυσά
2016: 5 βραβεία, 2 Χρυσά



Athens Cheese
& Food Festival
Αθήνα

2016: 5 βραβεία, 2 Χρυσά



Flavor & Taste
Θεσσαλονίκη

2011: 2 βραβεία



Διαγωνισμός Ελληνικών
Τυριών, Πειραιάς

2011: 8 βραβεία, 1 Χρυσό
2009: 3 βραβεία



BHMA Gourmet
Αθήνα

2012: 1 βραβείο



Feta

Feta is a traditional Greek cheese made of sheep's and goat's milk which is produced in our country since ancient times. It is a soft, white cheese in brine, guaranteed as a product of Protected Designation of Origin (P.D.O.). Feta P.D.O. ARVANITI is a cheese of excellent quality with a slight acidity and full aroma.

Η Φέτα Π.Ο.Π. ΑΡΒΑΝΙΤΗ παράγεται αποκλειστικά με 100% φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, από ζώα ελεύθερας βοσκής, σύμφωνα με την τυροκομική παράδοση της κεντρικής Μακεδονίας.



Φέτα Π.Ο.Π. Δοχείο ~14 kg

Feta P.D.O. Tin ~14 kg

01-03 | 2905501 | 1 | 45 | 18

Φέτα Π.Ο.Π. Δοχείο ~7 kg

Feta P.D.O. Tin ~7 kg

01-09 | 2905507 | 1 | 90 | 18



Φέτα Π.Ο.Π. Τάπερ 4 kg σε μερίδες

Feta PDO Bowl 4kg slices

01-61 | 5202280001103 | 1 | 108 | 12

Φέτα Π.Ο.Π. Τάπερ 2 kg σε μερίδες

Feta PDO Bowl 2kg slices

01-63 | 5202280002131 | 4 | 40 | 12

Φέτα Π.Ο.Π. Τάπερ 900 g

Feta PDO Bowl 900 g

01-13 | 5202280002063 | 6 | 60 | 12



Φέτα Π.Ο.Π. Τάπερ 400 g

Feta P.D.O. Bowl 400 g

01-07 | 5202280001110 | 8 | 112 | 12

Φέτα Π.Ο.Π. 150 g

Feta P.D.O. 150 g

01-08 | 5202280002216 | 21 | 198 | 12

Φέτα Π.Ο.Π. Κύβοι 2.2 kg

Feta P.D.O. Bowl 2.2 kg

01-11 | 5202280001189 | 1 | 144 | 12

Feta barrel aged

It is a soft, white cheese in brine, guaranteed as a product of Protected Designation of Origin (P.D.O.). Feta P.D.O. Barrel Aged ARVANITI is a cheese of excellent quality, matured in wooden barrel, with a slight acerbity and full aroma.

Η Βαρελίσια Φέτα Π.Ο.Π. ΑΡΒΑΝΙΤΗ παράγεται αποκλειστικά με 100% φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, από ζώα ελευθέρως βοσκή, σύμφωνα με την τυροκομική παράδοση της κεντρικής Μακεδονίας. Ωριμάζει στη φυσική της άλμη σε ξύλινο βαρέλι.



Φέτα Βαρελίσια Π.Ο.Π. Βαρέλι ~ 30 kg

Feta P.D.O. Barrel Aged Barrel ~ 30 kg

01-02 | 2905515 | 1 | 16 | 18

Φέτα Βαρελίσια Π.Ο.Π. Δοχείο ~ 12 kg

Feta P.D.O. Barrel Aged Tin ~ 12 kg

01-33 | 2905510 | 1 | 45 | 18



Φέτα Βαρελίσια Π.Ο.Π. ~ 3 kg

Feta P.D.O. Barrel Aged ~ 3 kg

01-59 | 2905530 | 3 | 32 | 12

Φέτα Βαρελίσια Π.Ο.Π. Τάπερ 2 kg

Feta P.D.O. Barrel Aged Bowl 2kg

01-31 | 5202280101407 | 4 | 40 | 12

Φέτα Βαρελίσια Π.Ο.Π. συσκευασία

Feta P.D.O. Barrel Aged in vacuum pack

01-49 | 2905525 | 20 | 60 | 12

Feta Tsantilas

The Traditional Feta Tsantilas is produced according to the old fashioned way. Full taste with sharp texture, it is made of carefully selected goat's milk and it is strained in the 'tsantila' (cloth). Then it takes its time to mature until it gets the fullness of its taste.

Η Φέτα Π.Ο.Π. Τσαντίλας ΑΡΒΑΝΙΤΗ φτιάχνεται με τον πατροπαράδοτο τρόπο. Στραγγίζει στην τσαντίλα, ωριμάζει αργά ώστε να αποκτήσει τη μοναδική της γεύση και να έρθει στο τραπέζι σας υγιεινή, αγνή και πλούσια.



Φέτα Τσαντίλας Π.Ο.Π. Δοχείο ~14 kg

Feta Tsantilas P.D.O. Tin ~14 kg

01-21 | 2905558 | 1 | 45 | 18

Φέτα Τσαντίλας Π.Ο.Π. ~1 kg

Feta Tsantilas P.D.O. ~1 kg

01-45 | 2905585 | 15 | 32 | 12

Goat Cheese

Excellent cheese produced from goat milk which is collected from freely grazing goats in the Macedonia province. It's a savoury cheese with clear, natural taste.

Τυρί που παράγεται αποκλειστικά από κατσικίσιο γάλα της Μακεδονίας που συλλέγεται από κατσίκια ελευθέρως βοσκής. Ιδιαίτερα εύγευστο τυρί με καθαρή, αγνή γεύση.



Κατσικίσιο Τυρί Δοχείο ~ 14 kg

Goat Cheese Tin ~ 14 kg

01-47 | 2905509 | 1 | 45 | 18

Κατσικίσιο Τυρί 1/2 Δοχείο ~ 7 kg

Goat Cheese 1/2 Tin ~ 14 kg

01-50 | 2905517 | 1 | 90 | 18



Κατσικίσιο Τυρί Τάπερ 2 kg σε μερίδες

Goat Cheese Bowl 2 kg slices

01-62 | 5202280002124 | 4 | 40 | 12



Κατσικίσιο Τυρί Τάπερ 900 g

Goat Cheese Bowl 900 g

01-51 | 5202280002100 | 6 | 60 | 12



Κατσικίσιο Τυρί Τάπερ 400 g

Goat Cheese Bowl 400 g

01-27 | 5202280001127 | 8 | 112 | 12

Tsantilas Goat Cheese

The Tsantilas Goat Cheese is produced according to the old fashioned way. Full taste with sharp texture, it is made of carefully selected goat's milk and it is strained in the 'tsantila' (cloth). Then it takes its time to mature until it gets the fullness of its taste.

Το Κατσικίσιο τυρί Τσαντίλας APBANITH φτιάχνεται με τον πατροπαράδοτο τρόπο. Στραγγίζει στην τσαντίλα, ωριμάζει αργά ώστε να αποκτήσει τη μοναδική της γεύση και να έρθει στο τραπέζι σας υγιεινό, αγνό και πλούσιο.



Κατσικίσιο Τσαντίλας Δοχείο ~ 14 kg

Tsantilas Goat Cheese Tin ~ 14 kg

01-52 | 2905591 | 1 | 45 | 18

Κατσικίσιο Τσαντίλας Τάπερ 900 g

Tsantilas Goat Cheese Bowl 900 g

01-54 | 5202280002117 | 6 | 60 | 12

Paneraki Cheese

Excellent cheese produced from sheep and goat milk which is collected from Central Macedonia province. It's a savoury cheese with fine taste.

Εξαιρετικό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από την περιοχή της Κεντρικής Μακεδονίας. Πικάντικο τυρί με λεπτή γεύση.



Τυρί Πανεράκι Δοχείο ~ 13 kg

Paneraki Cheese Tin ~ 13 kg

01-04 | 2905503 | 1 | 45 | 18 |

Classic Cheese

Mixed soft cheese in brine produced from selected sheep and goat milk, with traditional smooth taste.

Ανάμικτο τυρί άλμης από επιλεγμένο αιγοπρόβειο γάλα με παραδοσιακή ήπια γεύση.



Κλασσικό Τυρί Δοχείο ~ 14 kg

Classic Cheese Tin ~ 14 kg

01-48 | 2905519 | 1 | 45 | 18 |

Ageladino Cow's Milk Cheese

White cheese in brine, made of fresh pasteurised cow milk. It is produced with the same method as Feta, using as basis local Greek fresh cow milk. It has a distinct taste that matches to the Greek cuisine. Its structure is firm and it can be easily sliced in serving portions.

Παράγεται με την ίδια μέθοδο όπως η Φέτα, χρησιμοποιώντας ως πρώτη ύλη αγελαδινό φρέσκο γάλα, γεγονός που του δίνει μια ιδιαίτερη γεύση, η οποία συνδυάζεται υπέρροχα με την ελληνική κουζίνα. Η δομή του είναι συμπαγής και κόβεται εύκολα σε μερίδες για σερβίρισμα.



Αγελαδινό Τυρί Δοχείο ~ 14 kg

Ageladino Cow's Milk Cheese Tin ~ 14 kg

01-64 | 2905527 | 1 | 45 | 12 |

Ageladino Cow's Milk Cheese Bowl 4kg slices

Feta P.D.O Bowl 2.2 kg

01-25 | 5202280002246 | 1 | 108 | 10 |





Dopio Cheese

Dopio cheese is an exceptional white cheese in brine, produced with the traditional way. We daily collect local fresh chosen cow and goat milk to produce it. Very good in slicing and with a fresh Mediterranean taste.

Το Ντόπιο τυρί είναι ένα εξαιρετικό λευκό τυρί άλμης που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο. Καθημερινά συλλέγουμε αποκλειστικά τοπικό φρέσκο επιλεγμένο αγελαδινό και γίδινο γάλα για την παραγωγή του. Κόβεται τέλεια σε μερίδες και η γεύση του είναι πολύ δροσερή.



Ντόπιο Τυρί Νεοχωρούδας Δοχείο ~14 kg

Dopio Neochoroudas Cheese Tin ~14 kg

01-58 | 2905565 | 1 | 45 | 12

Ντόπιο Τυρί Νεοχωρούδας Τάπερ 4 kg μερίδες ~100 g

Dopio Neochoroudas Cheese Bowl 4 kg slices ~100 g

01-70 | 5202280110027 | 1 | 108 | 10



Ντόπιο Τυρί Νεοχωρούδας Τάπερ 2 kg μερίδες ~100 g

Dopio Neochoroudas Cheese Bowl 2 kg slices ~100 g

01-24 | 5202280001059 | 4 | 40 | 10

Ντόπιο Τυρί Νεοχωρούδας Τάπερ 900 g

Dopio Neochoroudas Cheese Bowl 900 g

01-23 | 5202280001042 | 6 | 60 | 10

Ντόπιο Τυρί 150 g

Dopio Cheese 150 g

01-75 | 5202280100400 | 21 | 198 | 10

Agno Cheese

Agno cheese is an exceptional white cheese in brine, produced with the traditional way. We daily collect local fresh chosen cow and goat milk to produce it. Very good in slicing and with a fresh Mediterranean taste.

Το Αγνό τυρί είναι ένα εξαιρετικό λευκό τυρί άλμης που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο. Καθημερινά συλλέγουμε αποκλειστικά τοπικό φρέσκο επιλεγμένο αγελαδινό και γίδινο γάλα για την παραγωγή του. Κόβεται τέλεια σε μερίδες και η γεύση του είναι πολύ δροσερή.



Αγνό Τυρί Τάπερ 2 kg μερίδες

Agno Cheese Bowl 2kg slices

01-38 | 5202280001172 | 4 | 40 | 10

Αγνό Τυρί Νεοχωρούδας 900 gr

Agno Neochoroudas Cheese Bowl 900 gr

01-14 | 5202280001165 | 6 | 60 | 10



Manouri

White traditional soft cheese which is made from sheep's and goat's milk. Manouri PDO has a unique milk aroma with rich aftertaste. Its taste is fine and soft and can be eaten also as dessert. Delicate in taste with distinctive quality, Manouri PDO meets the highest standards of the most demanding gourmet.

Λευκό παραδοσιακό μαλακό τυρί που παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Η γεύση του είναι λεπτή και απαλή και μπορεί να καταναλωθεί και ως επιδόρπιο. Το Μανούρι ΠΟΠ είναι τυρί που παραδοσιακά παράγεται στη Βόρεια Ελλάδα και ειδικότερα στη Μακεδονία.



Μανούρι Π.Ο.Π. ~2 kg	Μανούρι ΠΟΠ 170 g
Manouri P.D.O. ~2 kg	Manouri PDO 170 g
08-05 2905537 8 32 6	08-04 5202280100103 15 198 6

Anthotyro

Soft white cheese with particularly cool taste and low fat. It is produced from sheep's milk, goat's and cow's milk. Consumed fresh and recommended to those who want to combine delight with healthy eating and low fat.

Μαλακό λευκό τυρί με ιδιαίτερα δροσερή γεύση και χαμηλά λιπαρά. Παράγεται από τυρογάλο πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό γάλακτος και προστίθεται γίδινο αφρόγαλο. Καταναλώνεται φρέσκο και συνιστάται σε όσους θέλουν να συνδυάσουν την απόλαυση με την υγιεινή διατροφή και τα χαμηλά λιπαρά.



Ανθότυρο Καλαθάκι ~2,5 kg	Ανθότυρο 300 g
Anthotyro Kalathaki ~2,5 kg	Anthotyro 300 g
15-05 2905536 4 72 3	15-03 5202280002148 18 112 3

Myzithra



Soft fresh cheese with unique full taste due to milk's nutritious constituents.

Μαλακό φρέσκο τυρί τυρογάλακτος που παράγεται από φρέσκο γάλα. Είναι ελαφρύ και με ξεχωριστή υπόξινη γεύση, που οφείλεται στα θρεπτικά συστατικά του γάλακτος.



Μυζήθρα Δοχείο ~18 kg	Μυζήθρα Σακούλα 5 kg	Μυζήθρα Τάπερ 600 g
Mizithra Tin ~18 kg	Mizithra Bag 5 kg	Mizithra Bowl 600 g
13-05 2905533 1 45 12	12-02 2905534050003 2 48 6	12-05 5202280002155 8 112 6

Smoked Cheese of Thessaloniki

Exceptional semi hard cheese which is produced and smoked with the traditional way. To produce it we use exclusively fresh local cow's and goat's milk. Pleasant cheese with the smoked aroma, matches harmonically with strong taste dishes.

Εξαιρετικό ημίσκληρο τυρί που παράγεται και καπνίζεται με παραδοσιακό τρόπο. Για την παραγωγή του χρησιμοποιείται αποκλειστικά φρέσκο τοπικό αγελαδινό και γίδινο γάλα. Απολαυστικό τυρί με το άρωμα που παίρνει από το κάπνισμα και ταιριάζει αρμονικά σε πιάτα που έχουν έντονες γεύσεις.



Καπνιστό Τυρί Θεσσαλονίκης ~2 kg

Smoked Thessaloniki Cheese ~2 kg

33-05 | 2905538 | 4 | 60 | 18

Καπνιστό Τυρί Θεσσαλονίκης 370 g

Smoked Thessaloniki Cheese 370 g

33-04 | 5202280001141 | 10 | 112 | 10

Plexouda Cheese

Traditional semihard cheese, fluffy and fresh, with a unique string structure.

Ημίσκληρο φρέσκο τυρί με ξεχωριστή ινώδη δομή και υπέροχη φρέσκια γεύση.



Τυρί Πλεξούδα ~250 g

Braid Cheese ~250 g

06-07 | 2905522 | 15 | 112 | 4

Gidino Goat Semihard Cheese Loaf

Traditional semihard goat cheese produced in Neochorouda, Thessalomiki. With unique nutritional properties, healthy, easy to digest and made from fresh milk, it retains all its quality, calcium and protein. Enjoy it alone or in slices for toast.

Παραδοσιακό ημίσκληρο γίδινο τυρί που παράγεται στη Νεοχωρούδα. Με μοναδικές θρεπτικές ιδιότητες, υγιεινό, εύπεπτο και φτιαγμένο από φρέσκο γάλα, διατηρεί όλες τις ιδιότητες, το ασβέστιο και τις πρωτεΐνες. Απολαύστε το επιτραπέζια και σε φέτες για τост.



Γίδινο Ημίσκληρο Τυρί Φρατζόλα ~ 2 kg

Gidino Goat Semihard Cheese Loaf ~ 2 kg

33-08 | 2905504 | 8 | 40 | 18

Gais Cheese

Formed like a belt, Gais differs with its fiber structure and smooth taste.

Με σχήμα σαν ζώνη, το Γαίς ξεχωρίζει για την ινώδη δομή και την απαλή γεύση του.



Γαίς Τυρί ~250 g

Gais Cheese ~250 g

06-06 | 2905508 | 10 | 112 | 4

Kasseri

Traditional Kasseri PDO cheese produced with milk collected from Central Macedonia and matures fully, in order to rise all aromas and its flavor.

Παραδοσιακό Κασέρι ΠΟΠ από γάλα που συλλέγεται από τη Μακεδονία, τυροκομείται με τον παραδοσιακό τρόπο και ωριμάζει πλήρως, ώστε να αναδύονται όλα τα αρώματα και η πλούσια γεύση του.



Κασέρι ΠΟΠ Ρόδα ~ 7 kg

Kasseri PDO Wheel ~ 7 kg

02-06 | 2905554 | 2 | 40 | 18

Κασέρι ΠΟΠ 1/2 Ρόδα ~ 3.5 kg

Kasseri PDO 1/2 Wheel ~ 3.5 kg

02-07 | 2905555 | 4 | 40 | 18



Κασέρι ΠΟΠ συσκευασία

Kasseri PDO in vacuum pack

02-01 | 2905561 | 20 | 112 | 18

Semihard

Cheese of Neochorouda

Produced from mainly cow's fresh milk mixed with goat's milk. It has a unique light taste, which makes it especially savourous for consumption with traditional dishes.

Παράγεται με βάση το φρέσκο αγελαδινό γάλα και προσθήκη γίδινου. Έχει μια ξεχωριστή ελαφριά γεύση, που το κάνει ιδιαίτερα νόστιμο για κατανάλωση με παραδοσιακά πιάτα.



Ημισκληρο Τυρί Νεοχωρούδας Φραντζόλα ~2,5 kg

Neochoroudas Semihard Cheese Loaf ~2,5 kg

33-02 | 2905542 | 4 | 60 | 12

Ημισκληρο Τυρί Νεοχωρούδας 350 g

Neochoroudas Semihard Cheese 350 g

33-06 | 5202280002056 | 7 | 198 | 12

Κεφαλοτύρι

Cow's milk Cheese

Hard cheese made from cow's milk, usually used grated in pasta or fried in a pan. Its strong taste leaves a long pleasant aftertaste.

Σκληρό τυρί από φρέσκο τοπικό αγελαδινό γάλα. Η γεύση του διατηρείται ακόμη και στη μαγειρική. Είναι εύκολο στο τρίψιμο και συνοδεύει άψογα τη μακαρονάδα, το παστίτσιο και άλλα εδέσματα.



Κεφαλοτύρι Αγελαδινό Ρόδα ~7 kg

Kefalotiri Cow's Milk Wheel ~7 kg

06-02 | 2905590 | 2 | 40 | 18

Κεφαλοτύρι Αγελαδινό 1/2 Ρόδα ~3,5 kg

Kefalotiri Cow's Milk 1/2 Wheel ~3,5 kg

03-04 | 2905552 | 4 | 40 | 18



Κεφαλοτύρι Αγελαδινό συσκευασία

Kefalotiri Cow's milk Cheese in vacuum pack

07-03 | 2905505 | 20 | 112 | 12

Κεφαλοτύρι Αγελαδινό Τριμμένο 1,5 kg

Kefalotiri Cow's Milk Gratted 1,5 kg

04-14 | 2905531015005 | 5 | 40 | 10

Κεφαλοτύρι Αγελαδινό Τριμμένο 105 g

Kefalotiri Cow's Milk Gratted 105 g

04-01 | 5202280001158 | 15 | 112 | 8

Graviera

Hard cheese which is produced with the traditional way from sheep's milk collected from Central Macedonia.

Πρόβεια Γραβιέρα από γάλα που συλλέγεται από πρόβατα της Μακεδονίας, και τυροκομείται με τον παραδοσιακό τρόπο.



Γραβιέρα Ρόδα ~ 3.5 kg

Graviera Wheel ~ 3.5 kg

07-01 | 2905582 | 3 | 75 | 22



Saganaki Cheese

Hard cheese ideal for the grill. It is produced from goat's and cow's milk.

Σκληρό τυρί που δεν λιώνει, ιδανικό για ψήσιμο στο γκριλ. Παράγεται από ανάμιξη γιδίνου και αγελαδινού γάλακτος.



Σαγανάκι Φραντζόλα ~ 2 kg

Saganaki Loaf ~ 2 kg

05-01 | 2905506 | 8 | 40 | 18



Σαγανάκι 600 g μερίδες

Saganaki 600 g slices

05-02 | 5202280001134 | 17 | 72 | 12

Kefalotyri Sheep & Goat Milk Cheese

Hard cheese made from Sheep&Goat milk, usually used grated in pasta or fried in a pan. It has a strong taste with long pleasant aftertaste.

Σκληρό τυρί από φρέσκο τοπικό αιγοπρόβειο γάλα. Η γεύση του διατηρείται ακόμη και στη μαγειρική. Είναι εύκολο στο τρίψιμο και συνοδεύει άψογα τη μακαρονάδα, το παστίτσιο κ.ά.



Σαγανάκι 200 g μερίδες

Saganaki 200 g slices

05-06 | 5202280002049 | 15 | 198 | 12



Κεφαλοτύρι Αιγοπρόβειο Ρόδα ~ 7 kg

Kefalotyri Sheep&Goat Milk Cheese Wheel ~ 7 kg

07-02 | 2905584 | 2 | 40 | 12

Κεφαλοτύρι Αιγοπρόβειο 1/2 Ρόδα ~ 3.5 kg

Kefalotyri Sheep&Goat Milk Cheese 1/2 Wheel ~ 3.5 kg

07-04 | 2905581 | 4 | 40 | 22

Κεφαλοτύρι Αιγοπρόβειο συσκευασία

Kefalotyri Sheep&Goat Milk Cheese in vacuum pack

07-05 | 2905589 | 20 | 112 | 22

*Zootechnical
Support*

*Ζωοτεχνική
Υποστήριξη
Παραγωγών*







...στην καρδιά της ελληνικής γαλακτοκομικής παραγωγής,
στα βοσκοτόπια της Μακεδονίας!



ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ Α.Ε.
ΠΡΟΤΥΠΟΣ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΝΕΟΧΩΡΟΥΔΑ, ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, Τ.Θ. 300, Τ.Κ. 54500
ΤΗΛ.: 2310 709 559, 2310 709 951
FAX: 2310 709 676



ARVANITIS S.A.
MODEL CHEESE MAKING UNIT
NEOCHOROUDA, THESSALONIKI - GREECE
P.O. BOX 300, P.C. 54500
TEL.: +30 2310 709 559, +30 2310 709 951
FAX: +30 2310 709 676



Ελληνικό
Σήμα

e-mail: info@arvanitis.gr · www.cheese.gr

 <https://www.facebook.com/pages/Arvanitis-Greek-Cheeses>

 https://twitter.com/greek_feta

 <https://www.youtube.com/user/ArvanitisFeta>

 <http://pinterest.com/ArvanitisCheese/>

