***Comment 1 (Στο Κρεοπωλείο)***

***Εδώ, η ξεχωριστή γεύση από το τρυφερό καλοσιτεμένο μοσχάρι, το χωριάτικο χοιρινό, τον αλανιάρη κόκορα, το άγριο κατσικάκι και το απάλο στην γεύση αρνάκι ξυπνούν πολύτιμες αναμνήσεις.***

***Comment 2 (Στο Κρεοπωλείο)***

**Στο κρεοπωλείο μας Φάρμα Παρνασσού θα βρείτε κρέατα και προϊόντα ταυτόσημα με τη ζωή του Ελληνικού χωριού.**

***Comment 3 (Προϊόντα)***

**Εδώ η μυρωδιά και μόνο που αναδύεται απο την κουζίνα των πελατών μας ξυπνά πολύτιμες αναμνήσεις.**

***Comment 4 (Συνταγές)***

«**Το τέλειο δείπνο φτιάχτεται από απλά και καλά συστατικά. Κάθε πιάτο πρέπει να δίνει χαρά, να ευφραίνεται η καρδιά σου. Να σε κάνει να ησυχάζεις, να ηρεμείς όπως νιώθει το μωρό που θηλάζει.» Κωνσταντίνος Ερινκογλου.**

***Προϊόντα***

**Μοσχάρι**

**Στο κρεοπωλέιο μας Φάρμα Παρνασσού θα βρείτε τα καλύτερο μοσχαρίσιο κρέας απο νεαρά μοσχάρια της ελληνικής υπαίθρου.**

**Μοσχάρι από την Καρδίτσα, τα Τρίκαλά, τον Παρνασσό και τα Στύρα αλλά και μοσχάρια ειδικής εκτροφής όπως το Άρωμα ω3 απο την Βέροια και ελευθέρας βοσκής από τον Ελικώνα.**

**Χοιρινό**

**Δοκιμάστε το εξαιρετικής ποιότητας χοιρινό κρέας απο μικρούς παραγωγούς της Εύβοιας και της Αιτολωακαρνανίας όπως επίσης και τον Μάυρο Χοίρο σπάνιας ελληνικής φυλής πιστοποιημένο από το Ελληνικό Ινστιτούτο Γεννετικής**

**Πουλερικά**

**Κοτόπουλα & Κοκόρια Ελευθέρας Βοσκής ηλικίας έως 6 μηνών. Τα κοπάδια βόσκουν σε προστατευόμενη περιοχή NATURA σε υψόμετρο 760 μέτρων σε μια απο τις καταλληλότερες τοποθεσίες της Ελλάδας. Ο φυσικός τρόπος που μεγαλώνουν είναι η σφραγίδα στην ποιότητα και την νοστιμιά τους.**

**Γαλοπούλες Ελληνικές από την Καρδίτσα και απο την αμερικανική γεωργική σχολή της Θεσσαλονίκης**

**Ελληνικά Κοτόπουλα Ιωαννίνων**

**Σπιτικά Αυγά απο το χωριό**

**Αμνοερίφια**

**Εδώ θα απολαύσετε το πεντανόστιμο άγριο κατσίκι, το απαλό στην γεύση αρνάκι γάλακτος καθώς επίσης το απολαυστικό πρόβατο και την υγιεινή γίδα όλα από την περιοχή του Ελικώνα, του Παρνασσού καθώς επίσης και από μικρούς παραγωγούς της Ηπείρου.**

**Έτοιμες Λύσεις / Κρεατοαπολαύσεις - Κρεατολιχουδιές**

Η κυρία Άννα καθημερινά δημιουργεί μια μεγάλη ποικιλία σε σπιτικές κρεατολιχουδιές.

Μπιφτέκια (Μοσχάρι, Κοτόπουλο, Γαλοπούλα)

Σουβλάκια (Μοσχάρι, Χοιρινό, Κοτόπουλο)

Λουκάνικα (Μοσχάρι, Χοιρινό, Γαλοπούλα)

Σπιτικοί Λαχανοντολμάδες (το χειμώνα με λάχανο και το καλοκαίρι με αμπελόφυλλο)

Ρολά (Κοτόπουλο, Χοιρινό, Μοσχάρι)

Αλλά και μεζέδες για μερακλήδες όπως κοντοσούβλι, κοκορέτσι, γαρδουμπάκια και σπληνάντερο

**Τυριά**

Επιλεγμένη ποικιλία Τυριών :

Φέτα από την Αριδαία,

Γίδινο Τυρί απο τον Τύρναβο,

Γραβιέρα Ρεθύμνου,

Ξινομυζήθρα, Ανθότυρος Ξηρό, Ανθότυρος Νωπό,

Μυζήθρα Χωριάτικη

Γιαούρτια Γίδινα και Πρόβεια

Κρασιά απο βιολογικά σταφύλια Νεμέας

**Ζυμαρικά**

**Μέλι**

Βιολογικό Μέλι πιστοποιημένο από το Υπουργείο Ανάπτυξης

Θυμάρι

Ανθέων

Ερίκης