***Γαλακτοκομικά Προϊόντα - Τυριά***

**Στο κρεοπωλείο μας θα βρείτε επιλεγμένες ποικιλίες Τυριών από μικρούς Έλληνες παραγωγούς.**

**Οι συνεργάτες μας είναι μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις που βασικός τους στόχος είναι η παραγωγή άριστης ποιότητας και γεύσης τυριών.**

**Tα μοναδικά σε γεύση τυριά του τόπου μας αντιστέκονται στο πέρασμα του χρόνου χάρη στο μεράκι των τυροκόμων.**

**Η ζωνταμή μυρωδιά του καλού φρέσκου γάλακτος αποτυπωνεται και δίνει προσωπικότητα στα τυριά μας.**

* **Αιγοπρόβια Φέτα και γίδινο τυρί από την Αριδαία,**
* **Γραβιέρα Ρεθύμνου. Γραβιέρα βουτυράτη και µε γλυκιά ισορροπία ανάµεσα στο γλυκό και το πικάντικο**.
* **Κρητική Ξινομυζήθρα,**
* **Ξερό Ανθότυρο, Νωπό Ανθότυρο, μοσχομυροδάτο γίδινο βούτυρο.**
* **Μυζήθρα Χωριάτικη**
* **Γιαούρτια Γίδινα και Πρόβεια**
* **Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού, ημίσκληρο τυρί με πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα.**

**Ζυμαρικά**

**Ελληνικά χειροποίητα παραδοσιακά ζυμαρικά με αυθεντική γέυση και αγνές πρώτες ύλες (φρέσκο γάλα και αυγά).**

* **Παραδοσιακές Χυλοπίτες από την Αράχωβα και την Λακωνία**
* **Μοσχομυρωδάτος χωριάτικος τραχανάς απο χοντροκομένο αγνό σιτάρι Παρνασσού**
* **Αγνό Κριθαράκι που ζυμώνεται με σιμιγδάλι, αυγά ελευθέρας βοσκής και φρέσκο πρόβειο γάλα**
* **Πεντανόστιμα Στριφτάρια με σιμιγδάλι, αγνό αλεύρι από σκληρό σιτάρι, αυγά και πρόβεια γάλα**
* **Βιολογικά & Ολικής Άλεσης ζυμαρικά παρασκευασμένα με αγάπη και μεράκι**

**Οσπρια**

**Στην Φάρμα Παρνασσού θα βρείτε επιλεγμένα Όσπρια που αποτελούν τους θυσαυρούς της πλούσιας Ελληνικής γης.**

**Όσπρια από προικισμένους τόπους της Ελλάδας που τους καθιστά ξεχωριστούς για την φυσική ευφορία και την γονιμότητα τους.**

**Όσπρια ονομαστά για την πλούσια γεύση και νοστιμάδα τους απο παραγωγούς με σεβασμό σ’αυτη την προίκα του τόπου τους και με πολύχρονη εμπειρία στην καλλιέργεια τους.**

* **Φασόλια Βανίλιες Φενεού με την χαρακτηριστική γλυκιά γεύση**
* **Γίγαντες Φενεού που αποτελούν ουσιαστικά «οπλοστάσιο» θρεπτικών συστατικών.**
* **Φάβα Φενεού από ντόπίους καλλιεργητές με μεράκι που αποτελεί απο την εποχή των Ρωμαίων ένα ευεργετικό τρόφιμο για τον ανθρώπινο οργανισμό.**
* **Φασόλια Φενεού με ρίγανη για απαιτητικούς ουρανίσκους που θέλουν να απολαύσουν τη φασολάδα τους με την απαλή γεύση της ρίγανης.**
* **Φακές καλλιεργημένες με ψυχή και μεράκι και με τον πατροπαράδοτο αγνό και φυσικό τρόπο**
* **Ρεβύθια Βοιωτίας, λαχταριστά και μοσχοβολιστά**

**Κρασιά**

**Στή Φάρμα Παρνασσού θα βρείτε ξεχωριστά ελληνικά κρασιά με προσωπικότητα και ευθύνη.**

**Κρασιά από τα αμπελοτόπια μικρών οινοποιών με σεβασμό στην αρχαία αμπελουργική παράδοση.**

**Στη Φάρμα Παρνασσού στόχος είναι ο συνδυάσμός του καλού κρασιού με το καλό φαγητό και η δημιουργία μιας γευστικής ισορροπίας. η δημιουργία δηλαδή ενός γευστικού συνόλου στο οποίο τα δύο στοιχεία αλληλοσυμπληρώνονται αρμονικα και απολαυστικά**

**Ποικιλίες όπως Αγιωργίτικο Νεμέας, Ροδίτης με Σαββατιανό, Cabernet, Syrah, Merlot, Chardonnay, Ασύρτικο.**

**Μέλι – Το θαυματουργό**

**Η αξία του ήταν αναγνωρισμένη από την αρχαιότητα. Για τους αρχαίους Έλληνες το μέλι αποτελούσε είδος κατανάλωσης, αλλά και προσφοράς στους θεούς, προκειμένου να εξασφαλιστεί η εύνοιά τους. Λόγω της πλούσιας χλωρίδας, το ελληνικό μέλι ποιοτικά και γευστικά συγκαταλέγεται στα καλύτερα παγκοσμίως.**

**Βιολογικό Μέλι Ερείκης με την χαρακτηριστική γεμάτη γεύση με αρωματικές νότες πικρής καραμέλας, έντονο άρωμα λουλουδιών Ερείκης και ένα ιδιαίτερο κοκκινόχαλκο χρώμα που μετατρέπεται σε ένα υπέροχο χρώμα καραμέλας.**

**Βιολογικό Μέλι Ανοιξιάτικο & Θυμάρι από την Ρόδο. Ένα μέλι από άνθη κωνοφόρα με ιδιαίτερο άρωμα. Δεν έχει γίνει καμιά επέμβαση στην κυψέλη και στις κηρήθρες, Πιστοποιημένο απο το Υπουργείο Γεωργίας**

**Μέλι Έλατος Βοιωτίας. Αγνό, ανόθευτο και ανεπεξέργαστο μέλι, πυκνής υφής από τα έλατα του Παρνασσό**