VERGINiS®

ELEGANT GREEK PRODUCTS

Tasteful Assortment of PURE Greek Products

BY EUROFOOD QUALITY S.A.

Since 1981

1. ΣΑΛΑΜΙ ΛΕΥΚΑΔΑΣ
   SALAMI FROM LEFKADA ISLAND

2. ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΧΑΝΙΩΝ
   DRY ANTHOTIROS CHEESE FROM CRETE

3. ΜΕΛΙ ΚΡΗΤΗΣ CRETAN HONEY

4. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ Π.Ο.Π.
   GRAVIERA CHEESE P.D.O FROM CRETE

5. ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
   EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ΚΑΛΑΜΑΤΑ

6. ΚΑΣΕΡΙ Π.Ο.Π. KASSERI CHEESE P.D.O

Eurofood Quality S.A. is launching a new brand named VERGINis
A family of traditional greek products made by "VIRGIN" ingredients of the greek land.
This is VERGINis...

7. ΜΑΝΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ Π.Ο.Π.
MANOURI CHEESE P.D.O FROM THESSALY

8. ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ - KEFALOTIRI
HARD CHEESE FROM KASTORIA

9. ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Π.Ο.Π.
KEFALOGRAVIERA CHEESE P.D.O FROM KASTORIA

10. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΥ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙ Η ΜΕ ΤΣΙΛΙ
GRAVIERA CHEESE WITH PEPPERCORN OR CHILI

11. ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ Π.Ο.Π. - KALATHAKI CHEESE
P.D.O. FROM LEMNOS ISLAND

12. ΦΕΤΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Π.Ο.Π. FETA CHEESE P.D.O
FROM KASTORIA

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

KEFALOTIRI
HARD CHEESE FROM KASTORIA

Πρόκειται για επιτραπέζιο τυρί μακράς ωρίμανσης. Το προϊόν παρασκευάζεται με παραδοσιακό τρόπο από 100% φρέσκο παστεριωμένο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα της περιοχής της Δυτικής Μακεδονίας.
Η περιοχή της Καστοριάς παράγει παραδοσιακά το καλύτερο κεφαλοτύρι στην Ελλάδα. Η γεύση του προϊόντος, είναι ευχάριστα αλμυρή.
Το **κεφαλοτύρι Καστοριάς** είναι ιδανικό για ζυμαρικά, γεμιστά λαχανικά αλλά και ως συνοδευτικό σε γεύμα με κρέας. Προϊόν με μοναδική γεύση και εξαιρετικό άρωμα από μια πανέμορφη περιοχή. Συνίσταται να μένει εκτός ψυγείου μία ώρα πριν την κατανάλωσή του.

This is a table cheese of long maturation. Produced by the traditional way, from a mixture of 100% fresh greek pasteurized sheep's and goat's milk of the area of West Macedonia. The region of Kastoria produces the best traditional kefalotiri in Greece. The taste can be described as slightly salty. **Kefalotiri from Kastoria i**s ideal for your pasta dishes, stuffed vegetables and meat dishes. A unique taste and delicate flavor from a beautiful region. It is recommended to be taken out of the refrigerator one hour before consumption.

Κεφάλι + /-10kg, (1/2) +/-5,0kg μερίδα +/- 300gr & Τριμμένο.
Μέγιστη υγρασία 40%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 40%.

Whole Wheel + /-10kg, (1/2) + /-5kg, Portion + /-300gr & Grated.
Humidity 40% max. Fat in dry matter 40% min.

ΦΕΤΑ ΤΥΡΙ
Π.Ο.Π. ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

FETA CHEESE
P.D.O.
FROM KASTORIA

Πρόκειται για προϊόν υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται σταθερά με παραδοσιακή συνταγή. Η **φέτα Καστοριάς Π.Ο.Π.** παράγεται από 100% φρέσκο παστεριωμένο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα (min 70% πρόβειο & max 30% γίδινο). Το παραγόμενο προϊόν έχει λεπτή και εξαιρετική γεύση καθώς και λευκό χρώμα. Η φέτα Καστοριάς διακρίνεται για τη χαρακτηριστική και μοναδική γεύση και παραδοσιακή εμφάνιση.

This high quality cheese is produced always with the same traditional recipe, from 100% fresh Greek pasteurized sheep's and goat's milk (min. 70% sheep & max. 30% goat milk).
Feta P.D.O. from Kastoria has exceptional taste and white color. It features the unique flavors from the area of its manufacture. Feta cheese from Kastoria is distinguished among others for its characteristic and unique taste and it's traditional shape.

Μεταλλικό δοχείο +/-15kg & 4kg, Πλαστικό τάπερ: 4kg, 2kg, 1kg, 400gr. Vacuum: 200gr, 300gr.
Μέγιστη υγρασία 56%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 43%.

Metal tin + /-15kg & 4kg. Plastic box: 4kg, 2 kg, 1kg, 400gr. Vacuum: 200gr & 300gr.
Humidity max 56%. Fat in dry matter 43% min.

ΚΕΦΑΛΟ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ
Π.Ο.Π. ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

KEFALO-GRAVIERA
CHEESE P.D.O. FROM KASTORIA

Η **κεφαλογραβιέρα Π.Ο.Π.** είναι ένα εξαιρετικό προϊόν 3μηνης ωρίμανσης (το λιγότερο) που παράγεται επίσης στην Καστοριά. Παρασκευάζεται από 100% φρέσκο παστεριωμένο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα (min. 90 % πρόβειο & max.10% γίδινο), της περιοχής η οποία φημίζεται για την εκπληκτική χλωρίδα. Πρόκειται για ένα ευγενές επιτραπέζιο τυρί με απαλό κίτρινο χρώμα, μεστή γεύση και πολλά αρώματα. Κατά την κατανάλωση της κεφαλογραβιέρας αναδύεται το λεπτό και ευχάριστο άρωμά της. Συνίσταται να μένει εκτός ψυγείου μία ώρα πριν την κατανάλωσή της.

Kefalograviera P.D.O. cheese is an excellent product, also produced in the region of Kastoria. It is ripened for 3 months minimum. The product is made by 100% fresh pasteurized greek sheep's and goat's milk (min 90% sheep and max 10% goat milk) from the specific region which is famous for its local flora. Kefalograviera P.D.O. is an elegant table cheese of pale yellow color, mature taste and great aroma. During the consumption of the product you can smell its fine and delicate aroma. It is recommended to be taken out of the refrigerator one hour before consumption.

Κεφάλι +/-11,0kg, (1/2) 5,5kg
& μερίδα +/-300gr. Μέγιστη υγρασία 40%.
Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 40%.

Whole Wheel + /-11kg, (1/2) 5,5kg & portion
+ /-300gr. Humidity 40% max.
Fat in dry matter 40% min.

ΚΑΣΕΡΙ
Π.Ο.Π. ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

KASSERI CHEESE
P.D.O.
FROM KASTORIA

Το **κασέρι Π.Ο.Π.** είναι ημίσκληρο με ελάχιστη ωρίμανση 3 μηνών. Παράγεται από 100% φρέσκο παστεριωμένο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα (min. 80 % πρόβειο & max. 20% γίδινο). Το γάλα προέρχεται από την Καστοριά. Το τελικό προϊόν έχει μαλακή υφή και λιώνει εύκολα. Το κασέρι είναι ιδανικό προϊόν για τοστ, καναπεδάκια, πράσινες σαλάτες και πίτες. Είναι πραγματικά εξαιρετικό και συνοδεύεται υπέροχα από κόκκινο κρασί. Συνίσταται να μένει εκτός ψυγείου τριάντα λεπτά πριν την κατανάλωσή του.

Kasseri is a semi-hard P.D.O. cheese of minimum 3 months maturation. It is produced from 100% fresh pasteurized greek sheep's and goat's milk (min. 80% sheep & max 20% goat milk), milked in Kastoria. It has soft texture & melts easily. Kasseri is ideal for toast, toasted canapés and it can also be eaten diced in salads. It can be successfully used also in pies. Accompanied it by a good dry red wine. It is recommended to be taken out of the refrigerator half an hour before consumption.

Κεφάλι +/-8,0 kg, (1/2) 4kg, φόρμα +/- 3,0kg & μερίδα +/- 300gr.
Μέγιστη υγρασία 45%. Ελάχιστο λιπαρά επί ξηρού 40%.

Whole wheel +/-8.0kg, (1/2) 4kg, block +/-3.0kg & Portion +/- 300gr.
Humidity 45% max. Fat in dry matter 40% min.

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

GOAT CHEESE GRAVIERA FROM KASTORIA

Η **Κατσικίσια Γραβιέρα Καστοριάς**, είναι ένα νέο προϊόν που παράγεται από παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα ημέρας. Έχει μια λεπτή και φρουτώδη ισορροπημένη γεύση που ο χρόνος της προσδίδει περίοπτη θέση ανάμεσα σε όλες τις αντίστοιχες γραβιέρες. Συνίσταται να μένει εκτός ψυγείου μία ώρα πριν την κατανάλωσή της. Ωριμάζει για 3 μήνες τουλάχιστον.

Goat Cheese Graviera from Kastoria is a new launching artisanal product made by 100% fresh pasteurized greek goat's milk, collected at the same day. It has fine and fruity balanced taste. As the time goes by, it gets better and takes a prominent position amongst all the gravieres. It matures for at least 3 months. It is recommended to be taken out of the refrigerator one hour before consumption.

Κεφάλι + / -12kg, 1/2 + / - 6kg & Μπλοκ 3kg & μερίδα + / -300gr. Μέγιστη υγρασία 56%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 43%. Whole Wheel + / -12kg, 1/2 + / - 6kg & Block 3kg & portion + / -300gr. Humidity 56% max. Fat in dry matter 43% min.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

GRAVIERA FROM KASTORIA

Η **Γραβιέρα Καστοριάς**, είναι ένα εκλεκτό προϊόν από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα του Νομού Καστοριάς. Είναι ένα τυρί με πλούσια αρώματα. Ωριμάζει για 3 μήνες τουλάχιστον. Συνίσταται να μένει εκτός ψυγείου μία ώρα πριν την κατανάλωσή της.

Graviera from Kastoria is a fine product made by sheep's and goat's fresh milk from the area of West Macedonia. A cheese full of aromas, which is matured for at least 3 months. It is recommended to be taken out of the refrigerator one hour before consumption.

Κεφάλι + / -10kg + / - 5kg & Μπλοκ 3kg μερίδα & μερίδα + / -300gr. Μέγιστη υγρασία 56%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 43%. Whole Wheel + / -10kg + / - 5kg & portion + / -350gr. Humidity 56% max. Fat in dry matter 43% min.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ ΣΕ ΦΥΣΙΚΗ ΑΛΜΗ

TRADITIONAL GOAT CHEESE FROM KASTORIA IN NATURAL BRINE

Παραδοσιακό λευκό Κατσικίσιο τυρί Καστορίας σε φυσική άλμη.
Ένα τυρί με λεπτή ευχάριστα όξινη γεύση που περικλείει τα αρώματα της περιοχής. Ωριμάζει για 3 μήνες.

Traditional White Cheese from Kastoria in natural brine. A cheese with a fine slightly acidic flavor which includes all the versatile aromas of the area. It matures for 3 months.

Μεταλλικό Δοχείο + / -15kg & 4kg, πλαστικό τάπερ 4kg + / 400gr & Vacuum 200gr.
Μέγιστη υγρασία 56%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 43%.
Metal tin + / -15kg & 4kg & Plastic box 4kg + + / -400gr. & Vacuum 200gr.
Humidity 56% max. Fat in dry matter 43% min.

ΜΑΝΟΥΡΙ
Π.Ο.Π. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

MANOURI
CHEESE P.D.O. FROM THESSALY

Το **μανούρι Π.Ο.Π.** είναι εξαιρετικής ποιότητας μαλακό τυρί που παράγεται από πρόβειο γάλα. Έχει κυλινδρικό σχήμα και ευχάριστη γεύση. Μπορείτε να το απολαύσετε σαν σνακ σε συνδυασμό με σταφύλια ή κάστανα.

Manouri P.D.O. is a cheese of exceptional quality which is produced by sheep's milk. It has a cylindrical shape, a soft texture. You can enjoy it as a snack with grapes, and chestnuts.

Φόρμα + /-1.8kg & μερίδα + / - 200gr. Μέγιστη Υγρασία 60%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 70%.

Block + /-1.8kg & portion + / - 200gr. Humidity 60% max. Fat in dry matter 70% min.

ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ
ΝΩΠΟΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

ANTHOTIROS
FRESH KASTORIAS RICOTTA

Το **φρέσκο ανθότυρο Καστοριάς**, κρύβει όλα τα αρώματα της πλούσιας βλάστησης της περιοχής. Είναι ιδανικό για υγιεινή διατροφή, ενώ χρησιμοποιείται σε πίτες και γλυκίσματα.

In the **fresh Anthotiro cheese from Kastoria** all the aromas of the local flora are hidden. It is ideal for those who are lovers of healthy lifestyle, while at the same time it can be used in pies and pastries.

Vacuum 2kg & 500gr. Μέγιστη Υγρασία 60%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 70%.

Vacuum 2kg & 500gr. Humidity 60% max. Fat in dry matter 70% min.

ΚΑΛΑΘΑΚΙ
Π.Ο.Π. ΛΗΜΝΟΥ

KALATHAKI
P.D.O. FROM LEMNOS

Το καλαθάκι Λήμνου είναι προϊόν ΠΟΠ. Παράγεται σε ειδικά καλούπια με ανάγλυφο σχήμα καλαθιού. Είναι ένα χειροποίητο τυρί. Έχει λεπτή γεύση και δίκαια θεωρείται κορυφαίο ανάμεσα σε όλα τα λευκά μαλακά τυριά. Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Είναι ιδανικό τυρί για πίτες αλλά και ως συνοδευτικό γεύματος. Θεωρείται από τα πιο παραδοσιακά τυριά.

Kalathaki P.D.O from Lemnos island. It's small basket shape cheese. It is a hand-made cheese with a delicate flavor and is fairly considered as a top choice among all white soft cheeses. The product comes from sheep's and goat's milk. It is ideal for cheese pies or as an appetizer to accompany a meal. It is considered to be as one of the most traditional cheeses in Greece.

Δοχείο + / -12kg & μερίδα + / -450gr. Μέγιστη υγρασία 56%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 43%.

Metal tin + / -12kg & portion + / -450gr. Humidity 56% max. Fat in dry matter 43% min.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ
Π.Ο.Π.
ΚΡΗΤΗΣ

GRAVIERA
CHEESE
P.D.O.
FROM CRETE

Η παραδοσιακή ελληνική **Γραβιέρα Κρήτης Π.Ο.Π.**, είναι ένα ιδιαίτερο και εξαιρετικό τυρί της μεσογειακής διατροφής, που παράγεται από 100% φρέσκο παστεριωμένο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα (min. 80 % πρόβειο & max. 20% γίδινο). Ωριμάζει για τουλάχιστον 3 μήνες μέσα σε ειδικά διαμορφωμένα κελάρια σταθερής θερμοκρασίας. Πρόκειται για ένα σκληρό τυρί με εμφανείς διάσπαρτες τρύπες. Ανάμεσα σε όλες τις γραβιέρες που υπάρχουν, η Γραβιέρα Κρήτης κατέχει επάξια τον τίτλο της «Βασίλισσας» των σκληρών τυριών στην Ελλάδα. Η διάσημη ελληνική Π.Ο.Π. Γραβιέρα Κρήτης έχει γλυκιά γεύση και πλούσιο άρωμα. Ιδανικό προϊόν ως ορεκτικό πριν το κύριο γεύμα, αλλά και μετά από αυτό ακόμα και με τη συνοδεία φρούτου. Συνίσταται να μένει εκτός ψυγείου μία ώρα πριν την κατανάλωσή της.

This traditional **Greek Graviera P.D.O.**, a commodity of the Mediterranean diet, is made by 100% fresh pasteurized greek goat's and sheep's milk (min. 80% sheep & max 20% goat milk). It is matured for at least three months in cellars of fixed temperature. A hard cheese, with scattered holes and cracks. Among all graviera, this one from Crete holds rightly the name of the "Queen" of hard cheeses in Greece. The famous graviera P.D.O. from Crete has sweet taste and rich aroma. An ideal product as an aperitif and snack before and after the meal or even accompanied with fruit. It is recommended to be taken out of the refrigerator one hour before consumption.

Κεφάλι +/-15,0 kg, 1/2 +/-7,5kg, Κεφάλι +/-3 kg & μερίδα +/-300 gr.
Μέγιστη Υγρασία 38 %. Ελάχιστα Λιπαρά επί ξηρού 40%.
Whole wheel + / -15 kg, 1/2 +/- 7,5kg, Whole wheel + / -3 kg & portion + /-300gr.
Humidity 38% max. Fat in dry matter 40% min.

CRETE

ΓΡΑΒΙΕΡΑ
ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙ 'Η ΤΣΙΛΙ

GRAVIERA
CHEESE WITH PEPPERCORN OR CHILI FROM CRETE

Γραβιέρα Κρήτης με πιπέρι ή τσίλι. Πρόκειται για αιγοπρόβεια γραβιέρα ειδικής ωρίμανσης, που παράγεται με αγάπη στο τυροκομείο μας στον Εμπρόσνερο Χανίων. Γραβιέρα στην οποία έχει προστεθεί επιλεγμένης ποιότητας ολόκληρο μαύρο ή πράσινο πιπέρι, είτε σε άλλη έκδοση: καυτερό τσίλι, λιαστή τομάτα, τρούφα, σκόρδο. Γραβιέρα που συνοδεύει απόλυτα, το τσίπουρο,τη βότκα και το κλασικό ούζο για κάθε όμορφη στιγμή μας, και φυσικά την κρητική τσικουδιά.
Graviera with peppercorn or chili. This is a graviera made by sheep's adn goat milk, of special maturation which is produced with passion and love in our cheese factory in Ebrosneros village in Chania. Graviera, in which it is added the highest quality black or green peppercorns, or in other versions: hot chili, sun-dried tomatoes, truffle, and garlic. Graviera that perfectly accompanies tsipouro, vodka, classic ouzo, not to mention the famous Cretan tsikoudia for every beautiful moment of ours.

Κεφάλι +/-10 kg, ½ + / - 5kg & μερίδα + / - 300gr. Μέγιστη υγρασία 38%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 42%.
Whole wheel +/-10 kg, ½ + / - 5kg & portion + / - 300gr. Humidity 38% max. Fat in dry matter 42% min.

ΣΑΓΑΝΑΚΙ
ΧΑΝΙΩΝ

GRILLED
CHEESE FROM CHANIA

Ένα νέο γευστικό τυρί το **Σαγανάκι Χανίων**, λουσμένο με δυόσμο, έχει προστεθεί στην ποικιλία του τυροκομείου μας. Πρόκειται για την αναβίωση μιας Σφακιανής συνταγής. Ένα τυρί που ψήνεται στη σχάρα και μας χαρίζει όλα τα αρώματα της Κρητικής μάνας γης.
A new tasty cheese, the **Grilled cheese (Saganaki) from Chania**, mixed with mint, has been added to our cheese variety. This is a revival of a Sfakian recipe. A cheese that is grilled and gives all the aromas of the Cretan mother earth.

Μερίδα + / - 250gr. Μέγιστη υγρασία 40%. Ελάχιστα λιπαρά επί ξηρού 40%.

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΧΑΝΙΩΝ

GOAT GRAVIERA CHEESE FROM CHANIA

Η **Κατσικίσια Γραβιέρα Χανίων** είναι ένα εξαιρετικό τυρί που προέρχεται από 100% αγνό φρέσκο κατσικίσιο παστεριωμένο γάλα. Ωριμάζει τουλάχιστον 4 μήνες. Είναι ένα από τα καλύτερα προϊόντα του τυροκομείου κι ένα ίσως από τα καλύτερα τυριά στην κατηγορία του.

Goat Cheese Graviera from Chania is a delicious cheese made by 100% pure, fresh pasteurized goat's milk. It takes 4 months to mature. It is undoubtedly one of our best products and maybe one of the best cheese, for its category.

Κεφάλι +/-15 kg, (1/2) 7,5kg, Μπλοκ 3kg, Κεφάλι +/-3 kg, & μερίδα +/-350 gr.
Μέγιστη Υγρασία 38 %. Ελάχιστα Λιπαρά επί ξηρού 40%.
Whole wheel + / -15 kg, (1/2) 7,5kg Block 3kg, Whole wheel + / -15 kg& portion + /-400gr. Humidity 38% max.
Fat in dry matter 40% min.

ΜΕΛΙ ΚΡΗΤΗΣ

HONEY FROM CRETE

Μέλι Κρήτης. Πρόκειται για 100% αγνό προϊόν που περικλείει τα σπανιότερα αρώματα της Κρητικής φύσης. Το μέλι VERGINis παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες (αριθμημένα βάζα) και προέρχεται από κωνοφόρα δέντρα, πληθώρα ανθέων καθώς και θυμάρι Κρήτης.

Cretan Honey. This is a 100% pure product which includes the rarest perfumes of Cretan nature. VERGINis honey is produced in limited quantities (numbered jars) and comes from coniferous trees, plenty of flowers and thyme of Cretan.

Γυάλινο βάζο 250 ml.
Glass jar 250 ml.

VERGINis
ELEGANT GREEK PRODUCTS

Ανθότυρος Ξηρός Χανίων. Πρόκειται για κρητική σπεσιαλιτέ που κρύβει σπάνια αρώματα. Παρασκευάζεται από ορό τυρογάλακτος και πρόσγαλα 10%-12%. Είναι ιδανικό τυρί για τρίψιμο στα μακαρόνια αλλά μπορεί να καταναλωθεί και ως επιτραπέζιο ελαφρύ τυρί.
Dry Anthotiros fom Chania. This is a Cretan cheese specialty which hides all the magnificent perfumes of the Cretan island. An ideal product to be used as grated cheese on pasta. It can also be eaten as a table light cheese.

Κεφάλι +/-1,0kg & μερίδα +/-250gr. Whole wheel + / -1,0kg & portion + /-250gr.

ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

DRY ANTHOTIROS CHEESE FROM CRETE

Φρέσκο Ανθότυρο Χανίων. Πρόκειται για προϊόν που κρύβει όλα τα αρώματα της Κρητικής γης, ιδανικό για συνοδευτικό στο πρωινό, τις πίτες και πολλά γλυκίσματα. Το κρητικό ανθότυρο είναι το καλύτερο!
Fresh Ricotta Anthotiros from Chania. This is a product which includes all the hidden aromas of Cretan earth, ideal for accompanying breakfast, pies and many pastries as well. It is undoubtedly a top choice.

Κεφάλι +/-2,0kg & μερίδα +/-500gr.
Whole wheel + / -2,0kg & portion + /-500gr.

ΦΡΕΣΚΟ ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΧΑΝΙΩΝ

FRESH RICOTTA ANTHOTIROS FROM CHANIA

Η **Σουρωτή Μυζήθρα** είναι ένα αγνό κρεμώδες τυρί πρώτης γραμμής για όλες τις πίτες, ορεκτικά, σαλάτες, καλτσούνια, ακόμη και πολλά γλυκίσματα.
Souroti Mizithra is a creamy, first line cheese. It is ideal for pies, appetizers, salads, soups and pastries.

Πλαστικό δοχείο +/-5kg & vacuum +/-250gr, +/-500gr.
Whole wheel + / -2,0kg & vacuum + /-500gr.

ΣΟΥΡΩΤΗ ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

SOUROTI MIZITHRA FROM CRETE

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΗΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
VARIETY CHEESE FROM CRETE

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΧΑΝΙΩΝ

Παράγεται από αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα ημέρας και ωριμάζει για 3 μήνες. Πρόκειται ουσιαστικά για την κλασική Κρητική Γραβιέρα μόνο που εδώ έχουμε τη χάρη του καπνίσματος που προσδίδει στο τυρί μια άλλη αρχοντική προσωπικότητα.

Smoked Graviera from Chania. It is produced by sheep's and goat's milk of the same day and it is let to mature for 3 months. Basically, it is a typical Cretan gruyere, but the smoking gives the touch of an artisanal luxurious product.

Κεφάλι +/-15 kg, ½ + / - 7,5kg & 1,5kg & μερίδα + / - 300gr.
Whole wheel +/-15 kg, ½ + / - 7,5kg & 1,5kg & portion + / - 300gr.

ΟΡΕΙΝΟ ΧΑΝΙΩΝ

Ένα καθαρά επιτραπέζιο τυρί με μοναδικά αρώματα. Προέρχεται από παστεριωμένο ανάμεικτο αιγοπρόβειο και μερικές φορές και αγελαδινό γάλα. Ωριμάζει τουλάχιστον 4μήνες.

Orino cheese from Chania. A table cheese with unique aromas. It comes from pasteurized sheep's and goat's milk. In some cases cow milk may be added as well. It matures for at least 4 months.

Κεφάλι +/-3 kg / Whole wheel +/-3 kg,

ΠΗΚΤΟΓΑΛΟ Π.Ο.Π. ΧΑΝΙΩΝ

Ημικρεμώδες τυρί. Προέρχεται από φρέσκο αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα και συνοδεύει τις σαλάτες, τον ντάκο, τα καλτσούνια και κάθε προκαταρτικό μεζεδάκι μας.

Pichtogalo P.D.O. from Chania. A creamy cheese made by a mixture of sheep's and goat's fresh pasteurized milk. It accompanies salads, the famous cretan dakos salad, the kalitsounia and every bite of our appetizers.

5 kg πλαστικό τάπερ & + / - 300gr vacum.
5 kg plastic box & + / - 300gr vacum

ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ Π.Ο.Π. ΧΑΝΙΩΝ

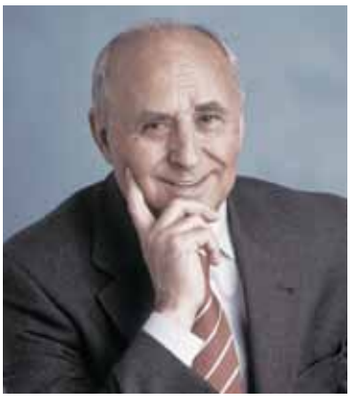
Πρόκειται για κρεμώδες τυρί. Προέρχεται από φρέσκο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και είναι ιδανικό ως ορεκτικό και γαρνιτούρες σε όλες τις πράσινες σαλάτες καθώς και για τυρόπιτες.

Xinomizithra P.D.O. from Chania. A creamy cheese made by sheep's and goat's fresh pasteurized milk, ideal for appetizers, cheese pies and as a trimming in green salads.

5 kg πλαστικό τάπερ & + / - 300gr vacum.
5 kg plastic box & + / - 300gr vacum

Συνιστούμε όλα τα σκληρά τυριά να βγαίνουν από το ψυγείο τουλάχιστον μία ώρα πριν την κατανάλωσή τους.

EUROFOOD
QUALITY S.A.



Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ & ΤΟ ΗΘΟΣ ΜΑΣ

Η ανοδική και επιτυχής πορεία της EUROFOOD ΠΟΙΟΤΗΤΑ Α.Ε. είναι αποτέλεσμα των αρχών και της φιλοσοφίας της αλλά και της αφοσίωσης των εργαζομένων. Είναι ακριβώς αυτά που της εξασφαλίζουν το ενδιαφέρον και το σεβασμό εκείνων που συναλλάσσονται μαζί της. Ευχαριστούμε όλους για την εμπιστοσύνη σας, παλιούς και νέους συνεργάτες, προμηθευτές, πελάτες και καταναλωτές.
Να είστε βέβαιοι ότι η μεταξύ μας συνεργασία θα είναι πάντα δυναμική και αποδοτική.

OUR PHILOSOPHY & MORALS

The assenting and successful course of EUROFOOD QUALITY S.A., is the result of its morals, philosophy & the loyalty of the employees. Those factors exactly determine the interest and the respect of those who have business transactions with us. We thank you all, old and new business partners, suppliers, clients and consumers for your trust. Be certain that our co-operation will always remain dynamic & productive.

Dr. Xenofon Verginis
Founder & CEO

EUROFOOD
QUALITY S.A.

Since 1981

EUROFOOD QUALITY S.A

100 PERIKLEOUS STR.,
POSTAL CODE 153 44,
GERAKAS ATTIKIS
Tel.: +30 210. 6617405 - 8
Fax: +30 210. 6617409
email: info@eurofoodquality.gr

BRANCH
PROEKTASI PONTOU (KTEO AREA)
PO BOX 1048
POSTAL CODE 570 09
KALOHORI - THESSALONIKI
TEL. 2310 - 536930

PLANT 1
ARGOS ORESTIKO KASTORIA -
GREECE, P.C. 52200

PLANT 2
EMPROSNEROS APOKORONOU CHANIA CRETE -
GREECE, P.C. 73007

www.eurofoodquality.gr

art:ysotiropoulou@yahoo.com