



FARM MOSCHOY

TRADITIONAL DAIRY
PRODUCTS

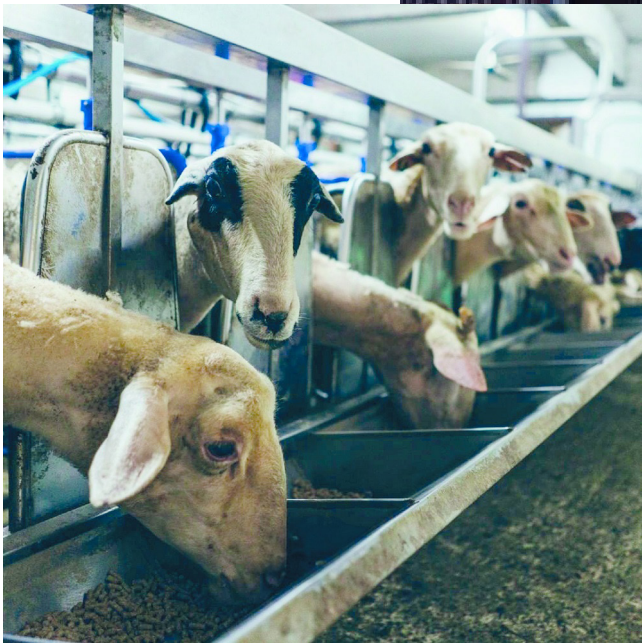
EU
 Organic

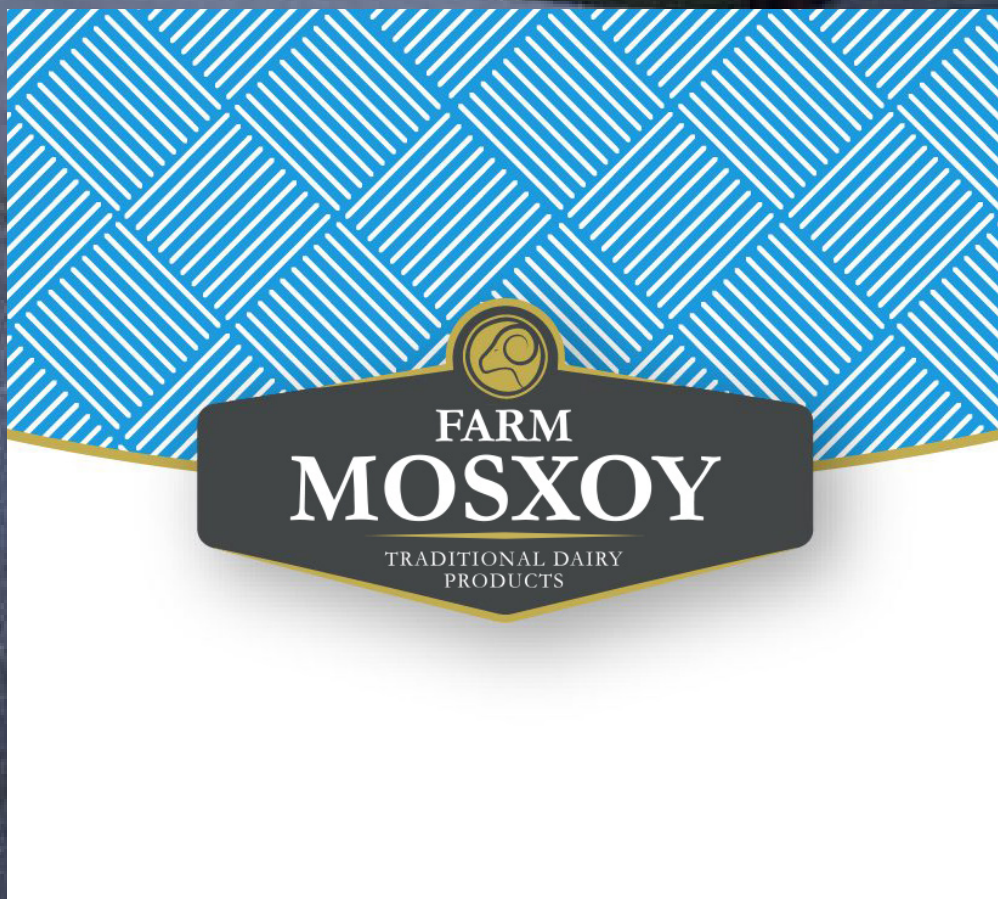
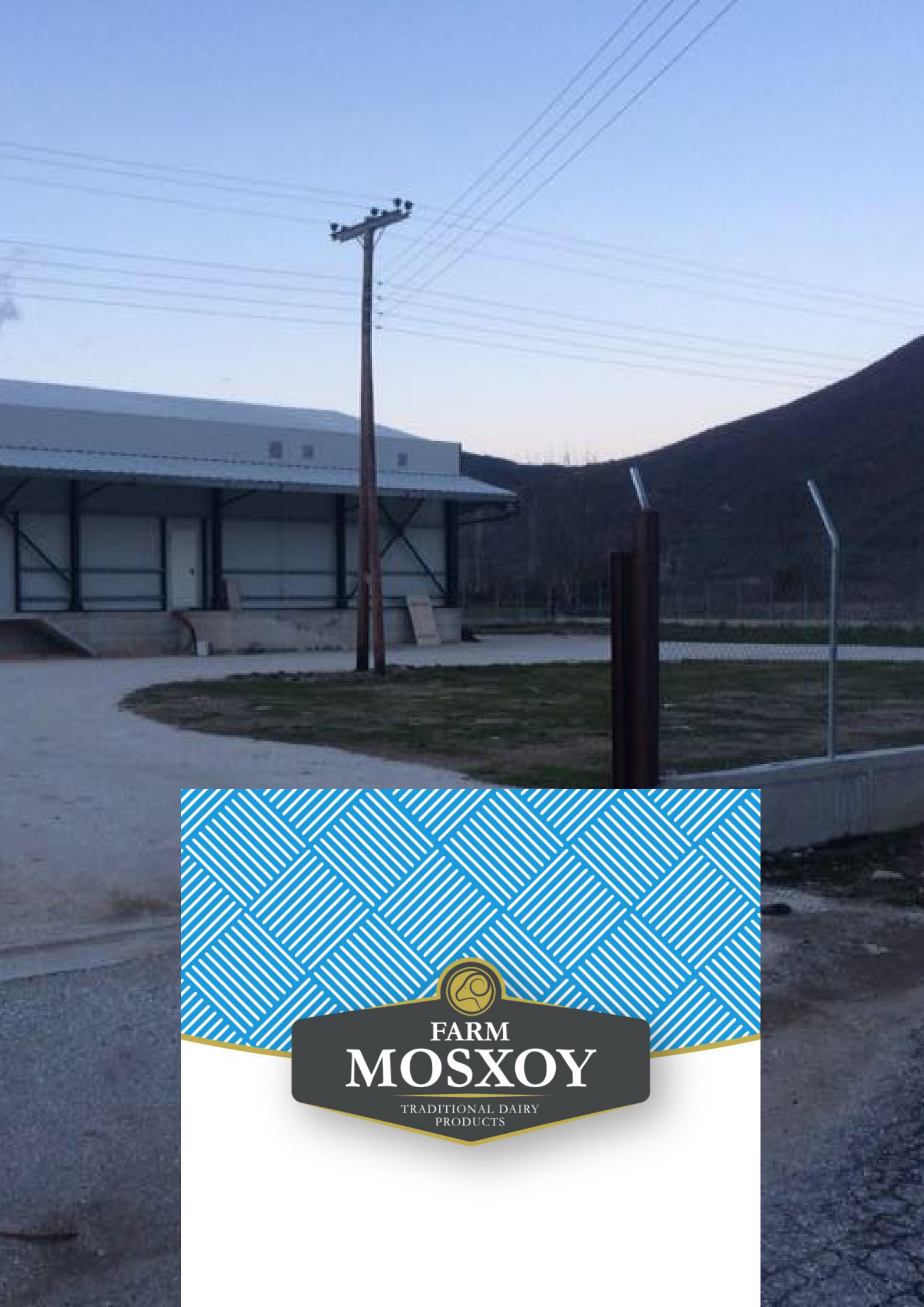
A W A R D S



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης







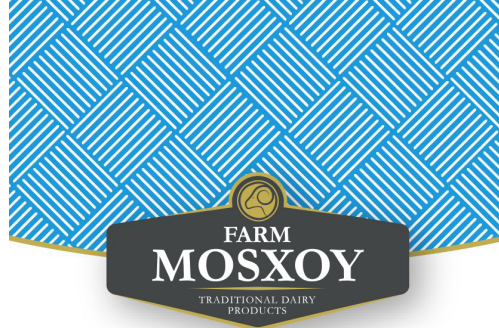


Moschos Farm: Winner of EU Organic Awards 2023 (Category: Best Organic Farmer).

This huge victory is dedicated from the bottom of our hearts to our parents and family (Dimitrios Moschos, Charoula Tsalmidou, Iliana Grigoriou) who after so many years see their efforts and efforts rewarded, but also to everyone who has supported us and they keep doing it!

Our joy great but also quite restrained, as while the contestants discussed further development, we never got over the knot in the stomach, for our country, which is still bleeding from the floods/fires of 2023, events that brought us back to the point zero!

During the award and on the occasion of the step that was given to us in Europe, Thomas Moschos addressing the commissioner, but also to advisors from all over Europe, referred to the huge blow that Greece received and appealed for help to those affected!!



Our Farm

The Moschou farm is a uniquely integrated dairy unit, with deep respect for tradition and the natural environment of our place.

Every stage of the process is solely in our hands.

From the cultivation of the fodder and the rearing of the animals, to the collection of the milk and the final production.

Thus, we can and do offer dairy and cheese products of high quality, incomparable taste and unique nutritional value, for the whole family.

From truly 100% Greek local goat and sheep milk of the day.



το «Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι με πιστοποιημένο ξύλο Μηλιάς από βιολογική καλλιέργεια», το οποίο ήδη από τα πρώτα του βήματα απέσπασε διεθνείς διακρίσεις ποιότητας και γεύσης. Πρόκειται για το καινοτόμο προϊόν της εταιρείας με έδρα την Καστοριά που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα, με πρόσμειξη λίγου γίδινου, σε αναλογία 90% και 10%, δημιουργώντας μια νέα κατηγορία, για τα ελληνικά δεδομένα, κίτρινου τυριού τετράμηνης ωρίμανσης, που τοποθετείται μεταξύ του Κασεριού και της Γραβιέρας. Επικεφαλής της Φάρμας τα δίδυμα αδέρφια Θωμάς, τεχνολόγος γάλακτος, και Χρήστος, κτηνίατρος, Μόσχος, που εκπροσωπούν την πέμπτη γενιά της οικογένειας, και εκτός από τη δημιουργία του σύγχρονου τυροκομείου, προχώρησαν στην καθετοποίηση της παραγωγής τους, δημιουργώντας τη δική τους φάρμα με περισσότερα από 1.000 ζώα στην περιοχή της Φωτεινής Καστοριάς, ενώ καλλιεργούν βιολογικές πρώτες ύλες για την παραγωγή ζωοτροφών. Σημειώνεται ότι η Φάρμα Μόσχου διαθέτει ολοκληρωμένη γκάμα βιολογικών προϊόντων όπως Μπάτζο, Ανθότυρο, Μυζήθρα, ενώ ο Θωμάς Μόσχος τιμήθηκε το 2023 με το Ευρωπαϊκό Βραβείο καλύτερου άνδρα βιοκαλλιεργητή.



EU



Organic

A W A R D S





Thomas Moschos, a fifth-generation breeder and cheese-maker, who recently won the European Award for Best Male Organic Farmer, tells us about the special cheeses he produces and the natural methods he follows in rearing the animals.

Thomas Moschos grew up with his twin brother, Christos, in the fields and the animals, with the grandfather working in a cheese factory and the mother making cheese from the milk of their own animals. The two chose to continue the family tradition as the fifth generation of ranchers. For them it's not just a profession, it's a way of life and that's why they can afford it. And the conditions are really tough when we talk about working 365 days a year, without insurance benefits, without state support and so many other problems of the primary sector, as Thomas Moschos characteristically mentioned to us.

He is the one who is already involved in cheese making and the other one in improving the health of the herd – Christos is a veterinarian. They produce the feed they give their animals themselves and control their living conditions so that they are not affected by diseases related to them.

YO



OGHURT

Παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι

500gr & 200gr





Στην Φαρμα μας έχουμε την τιμή να φιλοξενούμε δυο μαθήτριες την Χλοη και την Μανον από την Γαλλία από το λύκειο Lycée de Bréhoulou, ήρθαν με το πρόγραμμα Erasmus για πρακτική στην Φαρμα μας σε συνεργασία με την Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων - Dairy Vocational School of Ioannina, ήρθαν για να μάθουν καλές πρακτικές διαχείρισης αιγοπροβάτων και παραγωγή τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, θα μείνουν έναν μήνα και δουλεύουν καθημερινά όπως θα δούλευε κάθε εργαζόμενος στην Φαρμα και στο Τυροκομείο...

BIOLOGICALLY



FARM
MOSXOY

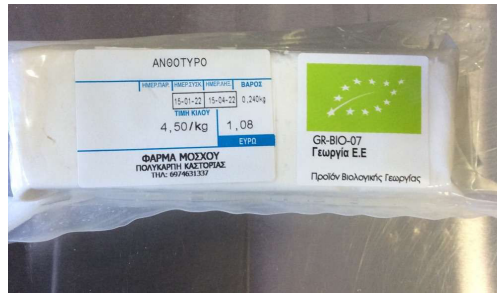
TRADITIONAL DAIRY
PRODUCTS



Y
A
C
B



Αιγοπρόβειο τυρί βάκουμ



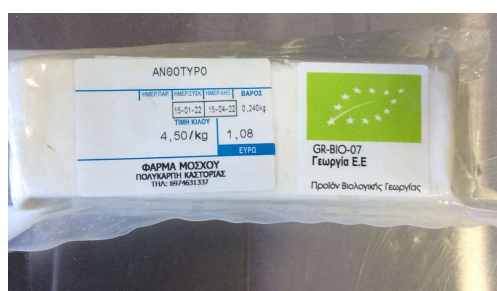
Αιγοπρόβειο Βαρελίσιο



Ανθότυρο

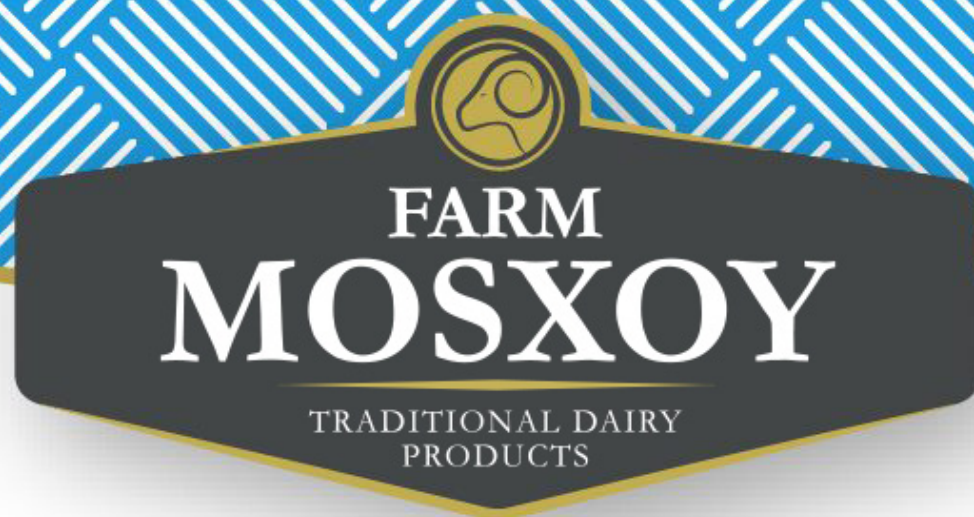


Καπνιστό Κανιάκι









wormdes@hotmail.com

6974631337

POLYKARPI KASTORIAS, TK 52056

MOSCHOS THOMAS



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

