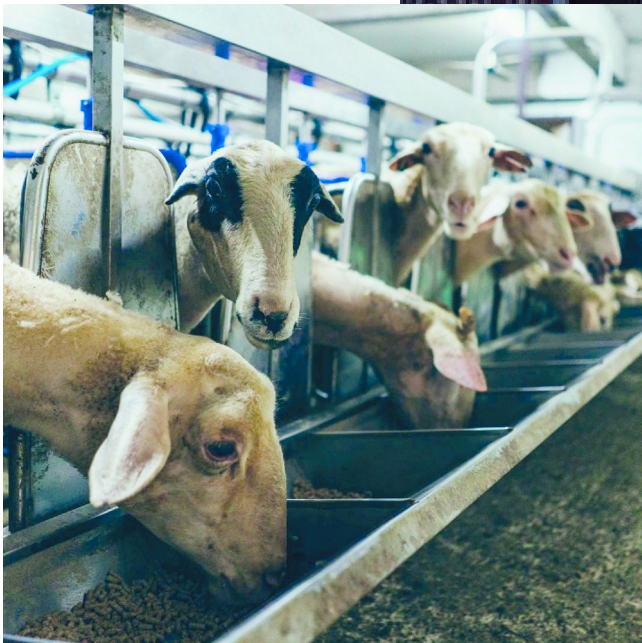
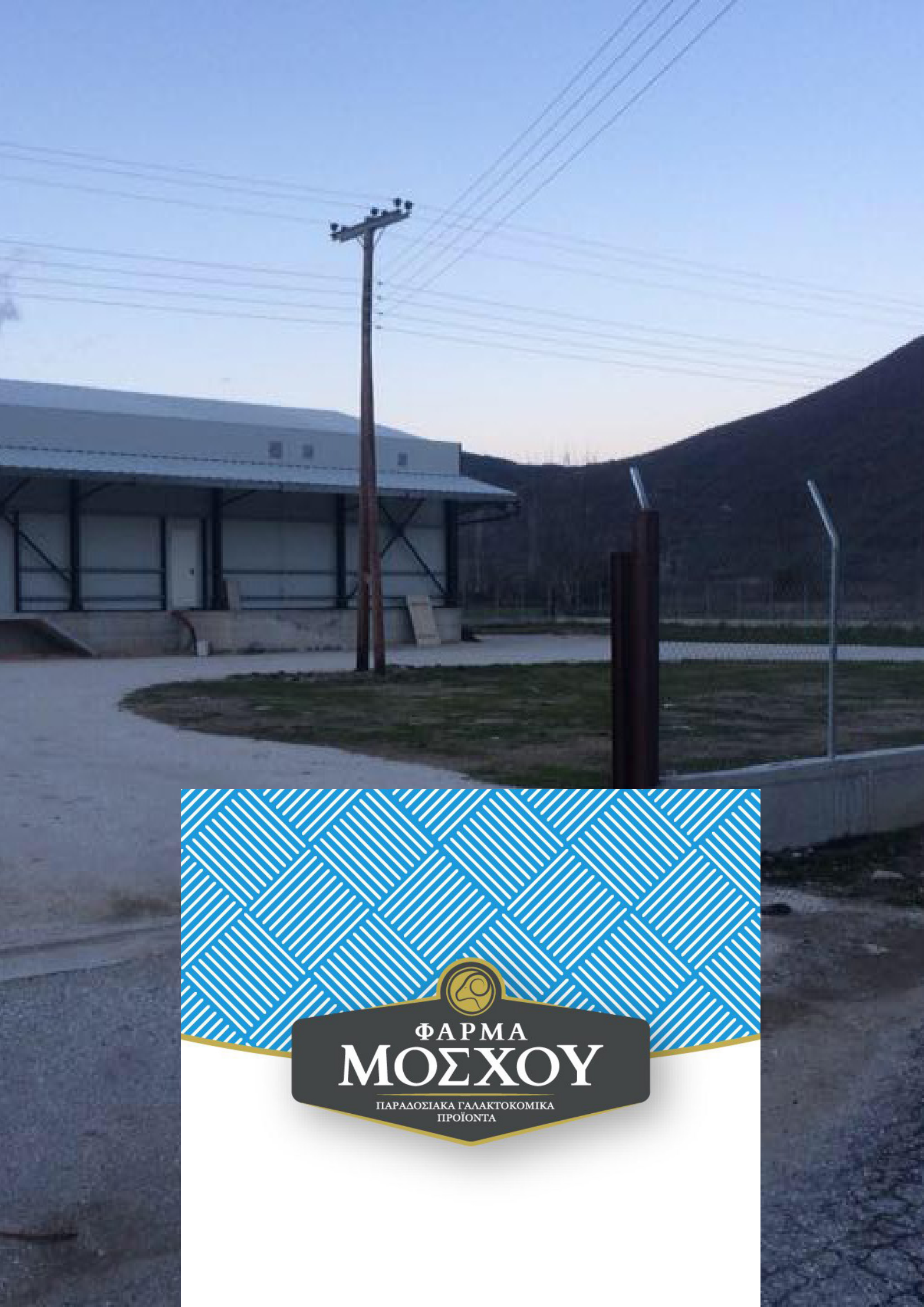




Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης







ΦΑΡΜΑ
ΜΟΣΧΟΥ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ



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

Αυτή η τεράστια νίκη αφιερώνεται από τα βάθη της καρδιάς μας στους γονείς και την οικογένεια μας (Dimitrios Moschos, Charoula Tsalmidou, Ηλιανα Γρηγορίου) που έπειτα από τόσα χρόνια βλέπουν τους κόπους και τις προσπάθειες τους να ανταμείβονται, αλλά και σε όλους όσους μας έχουν στηρίξει και συνεχίζουν να το κάνουν!

Η χαρά μας μεγάλη αλλά και αρκετά συγκρατημένη, καθώς ενώ οι συνδιαγωνιζόμενοι συζητούσαν για περαιτέρω ανάπτυξη, εμείς δεν ξεπεράσαμε ποτέ τον κόμπο στο στομάχι, για την χώρα μας, που ακόμα αιμορραγεί από τις πλημμύρες/φωτιές του 2023, γεγονότα που μας γύρισαν πίσω στο σημείο μηδέν!

Κατά τη βράβευση και με αφορμή το βήμα που μας δόθηκε στην Ευρώπη, ο Thomas Moschos απευθυνόμενος στον επίτροπο, αλλά και σε συμβούλους από όλο τον ευρωπαϊκό χώρο, αναφέρθηκε στο τεράστιο πλήγμα που δέχτηκε η Ελλάδα και έκανε έκκληση για βοήθεια προς τους πληγέντες!!



Η Φάρμα Μας

Η φάρμα Μόσχου είναι μία μοναδικά καθετοποιημένη γαλακτοπαραγωγική μονάδα, με βαθύ σεβασμό στην παράδοση και στο φυσικό περιβάλλον του τόπου μας.

Κάθε στάδιο της διαδικασίας βρίσκεται αποκλειστικά στα χέρια μας.

Από την καλλιέργεια των ζωοτροφών και την εκτροφή των ζώων, μέχρι τη συλλογή του γάλακτος και την τελική παραγωγή.

Έτσι, μπορούμε και προσφέρουμε γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, απaráμιλλης γεύσης και μοναδικής θρεπτικής αξίας, για όλη την οικογένεια. Από πραγματικά 100% ελληνικό ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα ημέρας.



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 πρόσμιξη 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





Ο Θωμάς Μόσχος, κτηνοτρόφος και τυροκόμος πέμπτης γενιάς, που πρόσφατα κέρδισε το Ευρωπαϊκό Βραβείο Καλύτερου Άνδρα Βιοκαλλιεργητή, μας μιλά για τα ιδιαίτερα τυριά που παράγει και τις φυσικές μεθόδους που ακολουθεί στην εκτροφή των ζώων.

Ο Θωμάς Μόσχος μεγάλωσε μαζί με τον δίδυμο αδερφό του, Χρίστο, μέσα στα χωράφια και στα ζώα, με τον παππού να δουλεύει σε τυροκομείο και τη μαμά να φτιάχνει τυριά από το γάλα των δικών τους ζώων. Οι δυο τους επέλεξαν να συνεχίσουν την οικογενειακή παράδοση ως πέμπτη γενιά κτηνοτρόφων. Γι' αυτούς δεν είναι απλώς ένα επάγγελμα, είναι τρόπος ζωής και γι' αυτό και μπορούν να το αντέξουν. Κι είναι όντως σκληρές οι συνθήκες όταν μιλάμε για εργασία 365 ημέρες τον χρόνο, χωρίς ασφαλιστικά προνόμια, χωρίς κρατική στήριξη και τόσα άλλα προβλήματα του πρωτογενή τομέα, όπως μας ανέφερε χαρακτηριστικά ο Θωμάς Μόσχος. Αυτός είναι που ασχολείται κιόλας με την τυροκόμηση και ο άλλος με τη βελτίωση της υγείας του κοπαδιού – ο Χρίστος είναι κτηνίατρος. Παράγουν οι ίδιοι τις ζωοτροφές που δίνουν στα ζώα τους και ελέγχουν τις συνθήκες της διαβίωσής τους, ώστε να μην προσβάλλονται από ασθένειες που σχετίζονται με αυτές.



ΓΙ

ΑΟΥΡΤΙ

Παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι

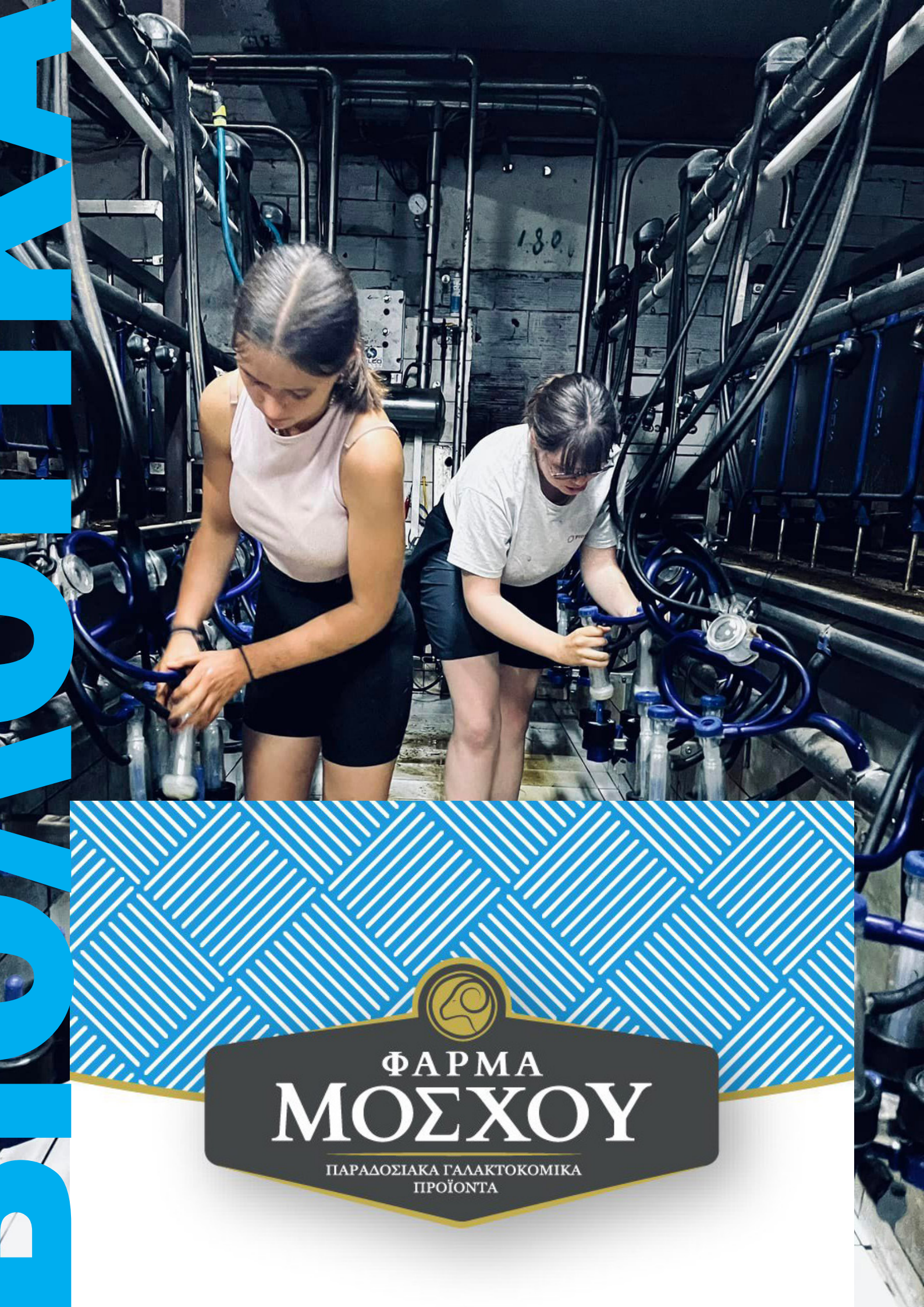
500gr & 200gr





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...

ΒΙΟΛΑΚΤΑ



**ΦΑΡΜΑ
ΜΟΣΧΟΥ**

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ



K
E
L
C
V
C
B



Αιγοπρόβειο τυρί βάκουμ



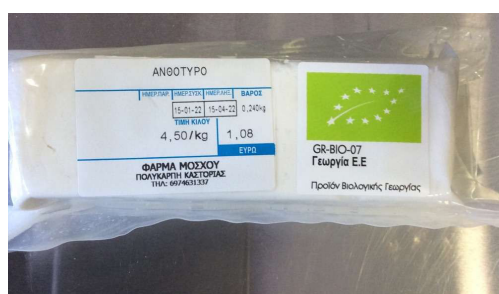
Αιγοπρόβειο Βαρελίσιο



Ανθότυρο



Καπνιστό Κανιάκι









wormdes@hotmail.com

6974631337

ΠΟΛΥΚΑΡΠΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ, ΤΚ 52056

ΜΟΣΧΟΣ ΘΩΜΑΣ



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

