



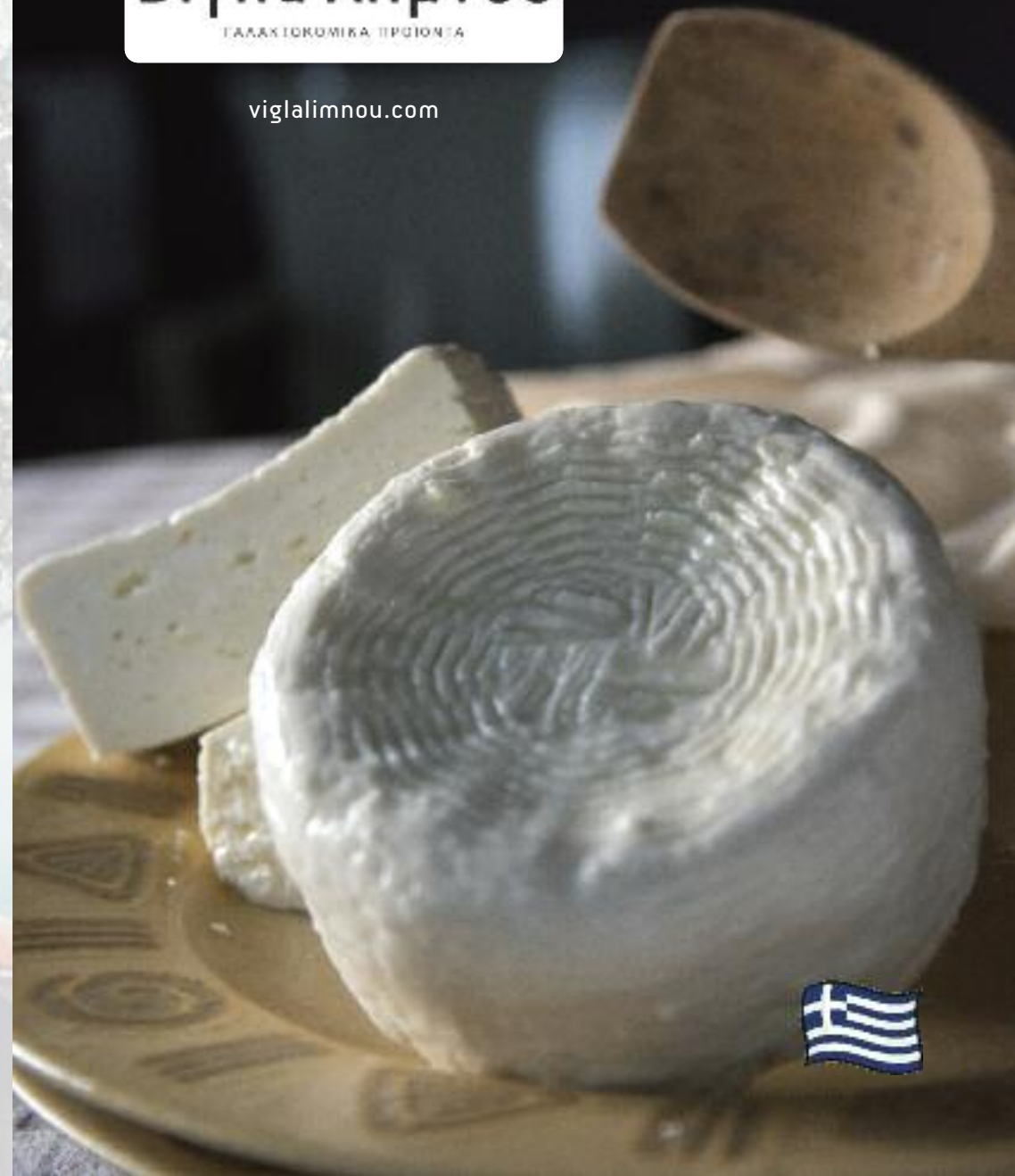
Αριστέδης Γ. Βοϊδής
Περιφέρεια Κάσπακα, Τ.Θ. 24, Μύρινα Λήμνου 81400
Τηλ/Fax: 6983913581
Κιν: 6977503314, 6972872181, 6979276688
viglalimnou@gmail.com
www.viglalimnou.com
f agroviglalimnou

Βίγλα Λήμνου
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Βίγλα Λήμνου

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

viglalimnou.com





Το Αγρόκτημα Βίγλα ξεκίνησε την παραγωγή του το 2017, σε ένα υπεραύχχρονο τυροκομείο που στήθηκε σε ένα παραδοσιακό πέτρινο κτήριο στην περιοχή Άλιπας του Κάσπακα.

Όλα τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα μας παρασκευάζονται αποκλειστικά από γάλα αιγοπροβάτων ελεύθερης βοσκής που διαβιούν στον Κάσπακα Λήμου.



Βίγλα Λήμου

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

Ελάτε στο αγρόκτημα να γνωριστείτε με τους ανθρώπους που με μεράκι δημιουργούν τα μοναδικά προϊόντα μας.



Τυρί ΦΕΤΑ (π.ο.π.)

Η Φέτα είναι το δημοφιλέστερο ελληνικό, λευκό τυρί και είναι ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης). Απαραίτητη στη χωριάτικη σαλάτα, χρησιμοποιείται σε διάφορα είδη πίτας και έχει συνδεθεί άρρηκτα με την μεσογειακή διατροφή.



Τυρί ΚΑΛΑΘΑΚΙ (π.ο.π.)

Το Καλαθάκι Λήμου είναι λευκό και μαλακό τυρί, πλούσιο σε γεύση προϊόν ΠΟΠ. Πήρε το όνομά του από τα χαρακτηριστικά καλαθάκια, στα οποία αφήνεται να πήξει το τυρί. Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο, σε πίτες και συνοδεύει πιτάτα κρεατικών.



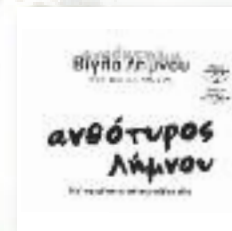
ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ

Το Μελιχλωρο είναι ένα παραδοσιακό τυρί της Λήμου, το οποίο υπόκειται σε φυσική αφυδάτωση και αποκτά σκληρή υφή. Είναι ιδανικό για τρίψιμο, σαγανάκι και ως επιτραπέζιο.



ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ

Ο Ανθότυρος είναι ελληνικό παραδοσιακό τυρί, το οποίο παρασκευάζεται με προσθήκη αιγοπρόβειου γάλακτος. Περιέχει μικρό σχετικά ποσοστό λιπαρών και καταναλώνεται νωπός ως επιτραπέζιος ή σαν υλικό στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική στις παραδοσιακές κουζίνες.



ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Παραδοσιακό γιαούρτι με ξεχωριστή υφή και ιδιαίτερη γεύση από φρέσκο πρόβειο γάλα. Καταναλώνεται ως πλήρες γεύμα, ως επιδόρπιο και χρησιμοποιείται σε συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.



Βίγλα Λήμου
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ





Aristidis G. Voidis


Kaspakas, P.O. Box 24, Myrina, Limnos, Greece 81400

Tel/Fax: (+30) 6983 913581

Mob: (+30) 6977 503314, 6972 872181, 6979 276688

viglalimnou@gmail.com

www.viglalimnou.com

 [agroviglalimnou](https://www.facebook.com/agroviglalimnou)

agroklima
Vigla Limnou
DAIRY PRODUCTS

viglalimnou.com



agroklima
Vigla Limnou
DAIRY PRODUCTS



Vigla Limnou was established in 2017 in a modern dairy set up in a traditional stone building in Vigla area, Limnos.

All our dairy and cheese products come from free-range livestock living in Kaspakas village, Limnos.



agroktime
Vigla Limnou
DAIRY PRODUCTS

THE FARM

Come to the farm to meet the people who happily create our unique products.



FETA CHEESE (P.D.O.)

Feta is the most popular white Greek cheese and it is PDO (Protected Designation of Origin). An essential ingredient in Greek salad, feta cheese is also used in different pies and is connected to the famous Mediterranean diet.



KALATHAKI CHEESE (P.D.O.)

Kalathaki Limnou is a PDO soft, white cheese with rich flavour. Its name "Kalathaki", meaning small basket, derives from the wicker baskets where it is left to drain. It is served as a table cheese, in pies and it accompanies meat.



MELICHLORO CHEESE

A Limnos traditional cheese that is dehydrated to become hard. It is ideal to grate, to fry (saganaki) and to serve as a table cheese.



ANTHOTYROS CHEESE

Anthotyros is a Greek traditional cheese, produced by adding goat and sheep milk. It is low fat and it is served as table cheese. It can also form an excellent ingredient in traditional cooking and pastry.



YOGHURT

Traditional yoghurt with unique texture and fresh sheep milk taste. It can be consumed as a main course and as a dessert and it is used in cooking and confectionery recipes.



agroktime
Vigla Limnou
DAIRY PRODUCTS

