

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΚΩΣΤΑΡΕΛΟΥ
Εκλεκτά Παραδοσιακά Προϊόντα



Το μενού αυτό το έχουμε δημιουργήσει με την ίδια αγάπη και φροντίδα που μας χαρακτηρίζει από το 1937, τότε που η οικογένεια μας έφτιαχνε τυρί και γιαούρτι για το ταβερνάκι που διατηρούσε στο Μαρκόπουλο. Σήμερα, τρεις γενιές μετά, συνδυάζοντας τα εκλεκτά προϊόντα του τυροκομείου μας με άλλα επιλεγμένα προϊόντα μικρών Ελλήνων παραγωγών δημιουργούμε για εσάς ιδιαίτερες γεύσεις, σε συνταγές που έχει επιμεληθεί ο γνωστός σεφ Χρυσάνθος Καραμολέγκος.

Στο Γλωσσάρι μας, στο πίσω μέρος του καταλόγου, θα βρείτε όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα Κωσταρέλου που περιλαμβάνονται στις συνταγές μας.

Καλή σας απόλαυση!

ΠΡΩΙΝΟ

Πρωινό «Τυροκομείο Κωσταρέλου».....9,50€

Γραβιέρα, φιλέτο καπνιστής μπριζόλας, βούτυρο, μέλι Εβλάτης, μαρμελάδα βατόμουρο, ελιές μαύρες Χαλκιδικής, ρεγκό και μαύρο ψωμί με προζύμι, καφές της επιλογής σας

Πρωινό με «Γλυκιές» γεύσεις.....8,50€

Γιαούρτι, μείγμα δημητριακών με ζηρούς καρπούς, βούτυρο, μέλι Εβλάτης, μαρμελάδα βατόμουρο, ταχίни, ρεγκό και μαύρο ψωμί με προζύμι, καφές της επιλογής σας

Πρωινό με «Αλμυρές» γεύσεις.....8,50€

Γραβιέρα, τσαλαφούτι ή μαλακή φέτα, ζαμπόν βραστό Καρδίτσας, βούτυρο, ελιές μαύρες Χαλκιδικής, ελιές πράσινες, ρεγκό και μαύρο ψωμί με προζύμι, καφές της επιλογής σας

ΤΥΡΙΑ

*Επιλέξτε μεταξύ 20 εκλεκτών ελληνικών τυριών
δικών μας και άψιλων παραγωγών για να δημιουργήσετε
τη δική σας ποικιλία!*

Κορμάτι τυριού.....2,90€

Φέτα Βαρεθίσια Π.Ο.Π. 12μηνος Ωρίμανσης, 80γρ

Φέτα Βαρεθίσια Π.Ο.Π. Μαλακή, 80γρ

Ανθότυρο, 100γρ

Γραβιέρα, 80γρ

Γραβιέρα Κατοικίσια, 80γρ

Γραβιέρακι Παλαιωμένο, 80γρ

Τσαλαφούτι, 100γρ

Κατοικίσιο τυρί άψιμης, 80γρ

Κεφαλοτύρι Παλαιωμένο 24 Μηνών, 60γρ

Αψάκι, 60γρ

Πινακωτύρι, 80γρ

Μαεσύρι με Θρούμπι, 60γρ

Μαεσύρι με Πιπέρι, 60γρ

Μελίπαστο, 70γρ

Μυζήθρα Ξερή, 80γρ

Γραβιέρα Κρήτης, 80γρ

Γραβιέρα Σύρου, 60γρ

Γραβιέρα Τήνου, 80γρ

Μανούρι, 100γρ

Καλνιστό Μετσόβου, 60γρ

Κριτσίνια1,70€

ΨΗΤΑ ΤΥΡΙΑ

Ψητή φέτα με πιπερόμελο.....4,80€
και φρέσκα μυρωδικά

Ψητό μανούρι.....4,80€
με βινεγκρέτ σύκου και μπαλσάμικο

Ψητό κεφαλοτύρι.....5,80€
με βινεγκρέτ από θυμάρι

FONDUE ΤΥΡΙΩΝ

για 2 άτομα

**Πινακωτύρι, γραβιέρα, κασέρι Μουζακίου
και μετσοβόνα.....18,00€**

**Γραβιέρα, πινακωτύρι και γραβιέρα
φραγκοσυριανή.....18,00€**

**Φέτα σκληρή, φέτα μαλακή, λάδι τρούφας
και καρύδια.....18,00€**

**Συνοδεύονται με φρυγανισμένο ψωμί*

Συνοδευτικά

Πατάτες ψητές ή μπρόκολο ψητό.....2,50€

*Μανιτάρια ψητά ή χοιρομέρι ψητό ή
καπνιστό κοτόπουλο ή
μοσχάρι με πιπέρι.....3,50€*

ΚΡΥΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Μανούρι, αβοκάντο αγγούρι, σπανάκι.....6,50€
με μαγιονέζα βασιλικού σε ζεστό ψωμί με προζύμι

Γραβιέρα και γαλοπούλα καπνιστή.....5,80€
*με πέστο από φιστίκια Μαρκοπούζου και
πράσινη σαλάτα σε ζεστή χωριάτικη μπαγκέτα*

**Κασέρι Μουζακίου και
προσούτο Ευρυτανίας.....6,50€**
*με baby σπανάκι, αρωματικό βούτυρο και ντομάτα
σε μαύρη χωριάτικη μπαγκέτα*

**Τσαλαφούτι* ή κατίκι
με ψητό κοτόπουλο.....6,20€**
*γιαούρι, καρότο και ψητή κόκκινη πιπεριά
σε μπαγκέτα μπριός*

**Muffaletta με μπριζόλα καπνιστή, μοσχάρι
με πάπρικα και σαρδινέλα Δράμας, σαλάμι
αέρος Λευκάδας, πινακωτύρι
και μανούρι.....7,80€**
*με τάπεναντ από μαύρες και πράσινες ελιές, αγκινάρα
λαδιού και κόκκινη πιπεριά σε μπαγκέτα μπριός*

**Η αβλαγή είναι γλόγω εποχικότητας*

ΖΕΣΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

**Γραβιέρα Σύρου και καπνιστή
μπριζόλα Δράμας.....5,00€**
*με μπεσαμέλι και μονοτάρδα μελιού σε
σταρένιο ψωμί με προζύμι*

**Μαλακή φέτα,
ψητά μανιτάρια και μπέικον.....5,40€**
*με σπανάκι και μαγιονέζα τρούφας σε ψωμί σταρένιο
και οσλικής αλέσεως με προζύμι*

**Τσαλαφούτι* ή φέτα
και ψητά λαχανικά.....6,90€**
*με ρομέσκο και βασιλικό σε ψενκή
χωριάτικη μπαγκέτα*

**Πινακωτύρι και καπνιστή
γαλοπούλα Καρδίτσας.....3,50€**
σε σταρένιο ψωμί (τοστ)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη.....7,20€

*με παλιτό βιολογικής ελιάς, βινεγκρέτ φέτας
και ψητές πίτες*

**Σπανάκι, προσούτο
και ανθότυρο ή μανούρι**.....8,20€

με βινεγκρέτ από ζερά φρούτα

Ρόκα, τοματίνια και τσαλαφούτι.....6,00€

με παξιμάδι ραδιού και βινεγκρέτ από πετιμέζι

Πράσινη.....5,50€

*με φύλλα μαροζιλιού, τοματίνια, γραβιέρα
κατοκίσια και βινεγκρέτ από γιαούρτι
μέλι και δυόσμο*

Ψωμί.....1,50€

ΣΟΥΠΑ

Σούπα Κολοκύθα.....5,40€
με γιαούρτι, αψάκι, κρουτόνκαι πέστο κηροκνθόσπορου

Σούπα μανιτάρια.....5,40€
με κατίκι, βλάδι τρούφας και μπέικον

Σούπα τραχανά.....5,40€
με φέτα, καπνιστή πάπρικα και κρουτόν

**Ρωτήστε μας ποια είναι η σούπα ημέρας*

ΠΛΑΤΩ

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
*με ζερά σούκα, τάπεντανι εθιάς
και καντερή μουστάρδα*

Μικρό.....14,00€
*σαβλάμι Ενρντανίας, σαρδινέβλα Δράμας,
χοιρινή ψηλεκτή Δράμας, παστράμι Δράμας*

Μεγάλο.....22,00€
*σαβλάμι Ενρντανίας, σαρδινέβλα Δράμας,
χοιρινή ψηλεκτή Δράμας, παστράμι Δράμας, προσούτο
Ενρντανίας, καβουρμάς, μπριζόβλα με ρίγανη, βιότζα*

FONDUE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

για 2 άτομα

Κρέμα σοκολάτα και σοκολάτα bitter.....12,00€

Κρέμα βανίλια και λευκή σοκολάτα.....12,00€

**Συνοδεύονται με τσουρέκι φρυγανισμένο*

Συνοδευτικά:

Μπανάνα ή αχλάδι.....2,00€

Αποξηραμένα σύκα.....3,00€

Κάστανο γλασέ ή τσουρέκι φρυγανισμένο.....3,50€

ΓΛΥΚΑ

Στραγγιστό γιαούρτι.....3,50€

*με μείγμα δημητριακών με ζηρούς καρπούς
ή μέλι ή γλυκό του κουταλιού (φραγκοστάφυλο, κεράσι
ρούπκα*, σταφύλι ή κυδώνι) προσφέρεται με γιαούρτι
πρόβειο, κατοικίσιο ή αιγοπρόβειο 2%*

Ρυζόγαλο / Κρέμα / Κρέμα σοκολάτα.....2,50€

με κανέλα, ζύσμα βενικής ή bitter σοκολάτας

Μουσταλευριά.....2,60€

με ολόκληρα αμύγδαλα, χωρίς ζάχαρη

**το γλυκό κουταλιού κεράσι ρούπκα
μπορεί να περιέχει κοκκώτσια*

ΚΑΦΕΣ

Ο espresso που σας προσφέρουμε είναι Taf Competition, ένα χαρμάνι από κόκκους ανώτερης ποιότητας που παράγεται σε εξαιρετικές φάρμες. Το καρλό σώμα, το άρωμα με νότες πεύκου και κανέλλας, καθώς και η σοκολατένια γεύση και επίγευση που διακρίνεται στο φλιτζάνι σας είναι αποτέλεσμα εξαιρετικής πρώτης ύλης και επιδέξιου καβουρδίσματος. Ο Decaffeinated της Taf έχει υποστεί φυσική επεξεργασία για την απομάκρυνση της καφεΐνης χωρίς χημικές ουσίες.

Για τον ελληνικό καφέ μας έχουμε επιλέξει τον Σμυρναϊκό της οικογένειας Δρακούλη, που αποτελεί την εξέλιξη της παράδοσης του καρλού ελληνικού καφέ εδώ και 80 χρόνια. Στο ιδιαίτερο αυτό χαρμάνι συμμετέχουν 7 κορυφαίες ποικιλίες καφέ που ψήνονται, αφέθονται και συσκευάζονται με την πλέον σύγχρονη τεχνολογία, ώστε να απολαμβάνετε ένα καφέ με ιδιαίτερα σύνθετο άρωμα, μοναδική γεύση και έντονη προσωπικότητα.

Ο καφές φίλτρον μας είναι ένα αρωματικό blend της Taf από την Κόστα Ρίκα, με διακεκριμένο, πολυπλοκό χαρακτήρα και βελούδινη επίγευση.

ΚΑΦΕΣ/ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Ελληνικός Μονός / Διπλός.....	2,50 / 3,00€
Φίλτρου.....	3,00€
Espresso / Διπλός.....	2,50 / 3,00€
Freddo Espresso.....	3,00€
Espresso Macchiato.....	2,70€
Espresso Macchiato Διπλό.....	3,20€
Espresso Flat White.....	3,80€
Cappuccino / Διπλός.....	3,00 / 3,80€
Freddo Cappuccino.....	3,50€
Cappuccino Latte.....	3,50€
Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα).....	4,00€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι.....	4,00€
Φυσικός χυμός ανάμεικτος.....	4,50€
Smoothie γιαούρτι μπανάνα-φράουλα.....	5,00€
Smoothie γιαούρτι μπανάνα-ανανάς.....	5,00€
ΕΨΑ 230 ml.....	2,50€
Λεμονάδα, πορτοκαλάδα, βυσσινάδα	
Coca cola / light / zero 330 ml.....	2,50€
Ευνό Νερό Φλώρινας 250 ml.....	3,00€
Mastiqua 330ml.....	4,00€
Εμφιαλωμένο νερό Αύρα 1 lt.....	1,50€

ΤΣΑΙ

*Τα τσάγια Oreanthi είναι από Ελληνικά
Αρωματικά βότανα αναμεμιγμένα με σιουδηδία.
Απολύτως φυσικά και χωρίς καφεΐνη.
Απολαύστε τα κρύα ή ζεστά.*

Oreanthi Energy.....4,00€
*(άγριο τριαντάφυλλο, φύλλα ελιός, σιουίζα, ελληνικό
τσάι του βουνού, ροδοπέταλα, μέντα penny royal)*

Oreanthi Relax.....4,00€
*(χαμομήλι, μελισσόχορτο, ροδοπέταλα, ροιάνθεμο,
λεβάντα, αρωματικό γεράνι)*

Oreanthi Detox.....4,00€
*(φύλλα ελιός, ιβίσκος, άνθη λεμονιάς, ελληνικό
τσάι του βουνού, θυμάρι, αρωματικό γεράνι)*

Oreanthi Light+Lean.....4,00€
*(μέντα, μάραθος, γιλικάνισος, τσουκνίδα,
άγρια angelica, αγριμόνιο, κρητικό δίκταμο)*

Oreanthi Harmony.....4,00€
*(χαμομήλι, άγριο τριαντάφυλλο, άνθη γιασεμιού,
τσουκνίδα, μαντζουράνα, αρωματικό γεράνι,
ελληνικό φασκόμηλο)*

Μαύρο / Πράσινο τσάι.....2,50€

ΜΠΥΡΕΣ

SEPTEM PILSNER 330ml.....4,00€

Χρώμα Ξανθό, Pilsener.

*Έντονα αρώματα που ισορροπούν ανάμεσα
στα φρουτώδη και στο κίτρο. 5% vol.*

SEPTEM HONEY 330ml.....5,50€

Χρώμα Χρυσοφί, Golden Ale.

*Αρώματα εσπεριδοειδών με βότανα, άνθη, μέλι,
μπαχαρικά και ροδάκινο. 6.5% vol.*

SEPTEM 8n ΜΕΡΑ I.P.A. 330ml.....5,50€

Χρώμα Ξανθό.

*Αρώματα από τρεις φηκίσκους, μάνγκο, κίτρο,
μύρτιλο, lychee, ροδάκινο και πεύκο. 7% vol.*

SEPTEM PORTER 330ml.....4,50€

Χρώμα Μαύρο, Porter.

*Ελαφριά με μέτριο σώμα, αρώματα πικρής
σοκολάτας, καφέ espresso και φοντούκι. 5.5% vol.*

SEPTEM RED ALE 330ml.....4,50€

Χρώμα Κόκκινο, Irish Red Ale.

*Με μετριοπαθή γηλεκτύτητα, γέυση καραμέλας,
διακριτικό άρωμα φηκίσκου και ήπιο πικρό τεβείωμα.
5% vol.*

Βιολογική Μπίρα Νήσος 330ml.....4,00€

*Χρώμα χρυσό, Lager. Με αρώματα από πράσινο
μήλο, βλάιμ και γρασίδι και γέυση πικάντικη,
βοτανική με νότες κόρας ψομιού. 4% vol.*

ΚΡΑΣΙΑ

ποτόρι μπουκάφι

ΣΥΛΛΟΓΕΣ.....4,00€16,00€

Οικογένεια Κωσταρέλου

Λευκό, Sauvignon blanc, Chardonnay.

«Μοντέρνο» αρωματικό κρασί με εκρηκτικό συνδυασμό αρωμάτων εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Δροσερή, ανάλαφρη γεύση με ισχυρή αρωματική επίγευση. 11.5% vol.

ΟΙΝΩΛΟΣ.....3,50€15,00€

Λευκό, Μοσχάτο, Π.Γ.Ε. Πελοποννήσου.

Έντονη μύτη με φρούτα και άνθη.

Η οξύτητα ισορροπεί με τα αρώματα αφήνοντας μια πλούσια επίγευση. 13% vol.

ΟΙΝΩΛΟΣ.....4,00€16,00€

Λευκό, Μοσχάτο, ημίγηλο.

«Μοντέρνος» οίνος με έντονα αρώματα φρούτων και ροιζουδιών και ιδανική ισορροπία στο στόμα. 11.5% vol.

ΣΥΛΛΟΓΕΣ.....4,00€16,00€

Οικογένεια Κωσταρέλου

Ερυθρό, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Ένα φρέσκο φρουτώδες ερυθρό κρασί. 12.5% vol.

ΓΕΛΩΣ.....5,50€.....28,00€

Οικογένεια Κωσταρέλου

Ερυθρό, Cabernet Sauvignon.

Εξαιρετικό παλαιωμένο κρασί του 2003

από τις πηλαγιές της Αιγιαλείας με μεστή

και βελούδινη γεύση. 13% vol.

ΟΙΝΩΔΟΣ.....3,50€.....15,00€

Ροζέ, Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Κορωθίας.

Εκρηκτική μύτη από κόκκινα φρούτα και νύξεις

βουβουλιών και καραμέλας βουτύρου.

Στόμα πλούσιο και ζωνρό. 13% vol.

ΚΑΛΟΓΕΡΙ.....5,00€.....22,00€

Ερυθρός ξηρός Π.Γ.Ε. Στερεάς Εβηλάδας,

Cabernet Sauvignon.

Σκούρο πορφυρό χρώμα και ποτήπληλο μπουκέτο

όπου κυριαρχούν τα ώριμα κόκκινα φρούτα

και τα μπαχαρικά σε φόντο βανίλιας.

Μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση. 12% vol.

ΚΑΛΟΓΕΡΙ-ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ.....4,50€18,00€

Λευκός ξηρός, Π.Γ.Ε. Αττικής, Μαλαγουζιά 100%

Ένα χρυσοκίτρινο φινό κρασί με άρωμα εξωτικών

φρούτων, ισορροπία, στρογγυλότητα στη γεύση και

βουβουλιόδατη επίγευση. 12.5% vol.

ΠΟΤΑ

ποτήρι

ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ ΣΤΟΥΠΑΚΗ ΧΙΟΥ.....2,50€

Παράγεται με 100% απόσταξη στάβλα-στάβλα σε παραδοσιακά χάλκινα καζάνια και φηλάει στην καρδιά του το χιώτικο γηλεκάνισο, με τον πλέον ιδανικό τρόπο.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ.....2,50€

ΛΙΚΕΡ ΜΑΣΤΙΧΑ HOMERICON ΧΙΟΥ.....2,50€

Παραδοσιακό Χιακό λικέρ που παράγεται με εκχύλιση, δημιουργώντας ένα 100% εξ' αποστάξεως λικέρ μαστίχα.

ΓΛΩΣΣΑΡΙ

Εδώ θα βρείτε όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα Κωσταρέλου που θα απολαύσετε στις συνταγές μας.

ΦΕΤΑ

Μία συνταγή που κρατάει τρεις γενιές, με γάλα από επιλεγμένα κοπάδια αιγοπροβάτων ελευθέρως βοσκής, μοναδική ωρίμανση από 4 έως 12 μήνες σε παραδοσιακά ζύθινα βαρέθια οξιάς και χειροποίητη πτυιά, η φέτα μας αποκτά μια ιδιαίτερη γεύση με ποηλές διαστάσεις και αρωματική παφίετα. Με γεύση, υφή και άρωμα που ποικίλλει ανάλογα με τον χρόνο ωρίμανσης, η φέτα μας αποτελεί την επιτομή της παραδοσιακής τυροκόμησης.

Η σκληρή μας φέτα είναι μεστή και στιβαρή, με γεμάτη γεύση και έντονη επίγευση. Η μέτρια φέτα μας είναι πιο ήπια στην γεύση, ενώ η μαλακή μας φέτα, βουτυράτη και δροσερή, διατηρεί το ιδιαίτερα έντονο άρωμά της.

ΑΨΑΚΙ

Ένα ιδιαίτερο τυρί που θα βρείτε μόνο στο τυροκομείο μας. Το αψάκι είναι ένα σκληρό τυρί με ασπρο-κίτρινο χρώμα που παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Το γάλα έχει έντονη παρουσία στο τυρί αυτό, ενώ είναι αρκετά πικάντικο και αρωματικό, με έντονη επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει ιδανικά τη μαγειρική στην κουζίνα, προσδίδοντας αφημεράδα και ισορροπία σε κάθε συνταγή.

ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ

Το Μελίπαστό μας φτιάχνεται με συνταγή από το Ρουσοπούζη της Δήμων. Πρόκειται για μικρά κεφαλάκια τυριού από αιγοπρόβειο γάλα με γήινη, μεστή γεύση γάλακτος και ζηρών καρπών και μέτρια προς σκληρή υφή. Το μελίπαστο είναι ιδανικό για σαγανάκι, αψίδα και ως γευστικό συμπλήρωμα σε ποικιλία τυριών.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

Ένα μαλακό, κρεμώδες τυρί, φτιαγμένο από 100% κατοικίσιο γάλα, το τσαλαφούτι μας έχει 10% λιπαρά και θυμίζει ένα συνδυασμό από γιαούρτι, κρέμα και βούτυρο. Έχει πικνή, βελούδινη υφή με μεστή, γεμάτη γεύση και απαλή επίγευση που αναδεικνύει το κατοικίσιο γάλα.

ΑΝΘΟΤΥΡΟ

Με μαλακή γεύση και γλυκιά, απαλή υφή, το ανθότυρο μας φέρει τη χαρακτηριστικά βουτυράτη γεύση του γάλακτος. Μέσα στα παραδοσιακά καθαθάρια, είναι τόσο φρέσκο που μπορεί να φτάσει στα χέρια σας ακόμη και ζεστό.

ΠΙΝΑΚΩΤΥΡΙ

Μια μοναδική συνταγή του Τυροκομείου μας, το εκλεκτό αυτό ημίσκληρο τυρί σε μπαστούνι είναι φτιαγμένο από κατοικίσιο και πρόβειο γάλα. Μπορείτε να απαλαύσετε τις φρονιώδεις νόστες του, κόβοντάς το σε κύβους σε φρέσκες σαλάτες, ενώ οι λιωμένες φέτες του σε τοστ αναδεικνύουν μια απαλότερη αβλά γεμάτη γεύση.

ΚΕΦΑΛΟΥΤΡΙ

Φτιαγμένο αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα, το σκληρό αυτό τυρί με το κτρινωπό χρώμα έχει πικάντικη γεύση και σκληρή υφή. Το πλούσιο άρωμά του, με νόστες ξηρών καρπών και γρασιδιού, φέρνει μνήμες από το παλιό κεφαλοτύρι των παππούδων μας.

ΚΕΦΑΛΟΥΤΡΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ

Το παλαιωμένο μας κεφαλοτύρι, φτιαγμένο και αυτό από αιγοπρόβειο γάλα ωριμάζει για τουλάχιστον 12 μήνες. Η παλαιώσή του αυτή προσδίδει μεστή, πολύπλοκη γεύση και πλούσιο άρωμα, δίνοντας υψηλής έντασης επίγευση και διάρκεια.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Η γραβιέρα μας, φτιαγμένη αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα έχει πλούσια και ελαφρώς πικάντικη γεύση. Ένα σκληρό τυρί με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις και έντονο άρωμα.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ

Η κατσικίσια γραβιέρα μας είναι ένα προϊόν με ποινή ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Το επιβλεγμένο κατσικίσιο γάλα δίνει όλη του την ένταση στο βουτυράτο αυτό τυρί.

Με απαλό χρώμα, συμπαγή υφή, πλούσιο σώμα και επίγευση που διαρκεί, η κατσικίσια γραβιέρα μας είναι ένα από τα πιο ενδιαφέροντα τυριά του τυροκομείου μας.

ΓΡΑΒΙΕΡΑΚΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ

Το μικρό αυτό κεφαλάκι τυριού (περίπου 2 κιλά) από αιγοπρόβειο γάλα, έχει παλαιώσει για 12 μήνες για να αποκτήσει την ποινή χαρακτηριστική πικάντικη γεύση και το πλούσιο άρωμα του. Ένα μέτριο προς σκληρό τυρί, αηλιά με εκληκτικά βουτυράτη υφή, φέρνει μαζί του όλη την αρωματική παλιέτα της μακράς ωρίμανσής του με νότες από ξηρούς καρπούς και καραμέλα.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ

Τα γιαούρτια μας είναι από φρέσκο γάλα (κατοικίσιο, πρόβειο ή αιγοπρόβειο) και στραγγίζουν φυσικά σε βαμβακερές λευκές σακούλες. Πήζοντας με τον παραδοσιακό τρόπο, αποκτούν την πικνή και κρεμώδη υφή, καθώς και την πλούσια γεύση τους.

Το γιαούρτι μας με 2% λιπαρά φτιάχνεται από αποβουτυρωμένο πρόβειο και κατοικίσιο γάλα.

ΚΡΕΜΑ & ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Δροσερή, γεμάτη αρώματα, με ντελικάτη γεύση, μια απολαυστική εμπειρία που στηρίζεται στη φρεσκάδα του πρόβειου και του κατοικίσιου γάλακτος.

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Μια πεντανόστιμη συνταγή της οικογένειάς μας. Οι κόκκοι ρυζιού τυλίγονται γύρω από μια απαλή αρωματική κρέμα, με διακριτική παρουσία του αιγοπρόβειου γάλακτος.

Ρωτήστε μας για οποιαδήποτε
άλλη πληροφορία χρειάζεστε.
Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε!

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Τα τυριά φέτα, ανθότυρο, πινακωτύρι, κεφαλοτύρι, ασfάκι, μελίπλαστο, τσαλαφούτι και γραβιέρα κατοικίσια και παλαιωμένη, καθώς και το γιαούρτι, η κρέμα και το ρυζόγαγδο που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας παράγονται από το τυροκομείο μας, αποκλειστικά από φρέσκο κατοικίσιο ή/και πρόβειο ελληνικό γάλα. Τυχόν ελλείψεις οφείλονται στη διαθέσιμη ποσότητα φρέσκου γάλακτος και την εποχικότητα.

2. Το βιάδι που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόβιαδο.

3. Ορισμένα από τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν ζηρούς καρπούς ή άβηλα κοινά αβηρηγιόγωνα. Σε περίπτωση που έχετε κάποια εναισθησία, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό μας. Θα χαρούμε να σας βοηθήσουμε.

4. Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

5. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν βιάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμοβόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρύσω Κοβλιαβασίβη

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΚΩΣΤΑΡΕΛΟΥ
Εκλεκτά Παραδοσιακά Προϊόντα



Πατριάρχου Ιωακείμ 30-32, Κολωνάκι

T: 210 725 9000

www.kostarelos.gr