

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Η Οργάνωση Παραγωγών Αιγοπρόβειου Γάλακτος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μανταμάδου Λέσβου αποτελείται από 28 κτηνοτρόφους, όλοι μέλη του συνεταιρισμού, οι οποίοι στην πλειοψηφία τους είναι κατά κύριο επάγγελμα αγρότες. Η συλλογικότητα στη συγκέντρωση και επεξεργασία γάλακτος μετράει δεκαετίες αφού, ήδη από το 1959, οι κτηνοτρόφοι του χωριού Μανταμάδος είχαν ενώσει τις δυνάμεις του με σκοπό την από κοινού διαχείριση του προϊόντος τους. Η οργάνωση παραγωγών συλλέγει κάθε χρόνο πάνω από 550 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος, τους οποίους επεξεργαζόμαστε στο συνεταιριστικό τυροκομείο όπου παράγονται τα φημισμένα τυροκομικά προϊόντα της Λέσβου.

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ

Το τυροκομείο είναι η παραγωγική μονάδα της Οργάνωσης Παραγωγών όπου το γάλα που παραδίδουν καθημερινά τα συνεργαζόμενα μέλη μετατρέπεται σε μια σειρά τυροκομικών προϊόντων. Η συνεταιριστική του ιδιότητα εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα που παράγονται προέρχονται αποκλειστικά από λεσβιακό γάλα, το οποίο παράγεται από αιγοπρόβατα που τρέφονται στους απέραντους βοσκοτόπους του νησιού. Το σύνολο της παραγωγής των μελών της οργάνωσης μεταποιείται.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Η Οργάνωση Παραγωγών έχει εκπονήσει ένα 5ετές επιχειρηματικό σχέδιο για την περίοδο 2018-2023 που θέτει συγκεκριμένους στόχους ώστε να εξασφαλίζεται η βιωσιμότητα της οργάνωσης αναφορικά με την παραγωγή, τη διαχείριση του αιγοπρόβειου γάλακτος και την επεξεργασία του με σκοπό:

- Τη βελτίωση της υφιστάμενης τυροκομικής μονάδας και την καλύτερη οργάνωση της διαχείρισης της παραγωγής για την επίτευξη οικονομικών κλίμακας.
- Την αύξηση των ενεργειών εξωστρέφειας και βελτίωση της εμπορίας των παραγόμενων προϊόντων.

ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Α.Σ. ΜΑΝΤΑΜΑΔΟΥ, 81104, ΛΕΣΒΟΣ.

ΤΗΛ.: 22530-61270, | email: asmadama@otenet.gr, | 



ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



✓ Λαδοτύρι ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ Π.Ο.Π. ✓ Φέτα ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ Π.Ο.Π. ✓ Γραβιερίτσα
✓ Γραβιέρα ✓ Μυζήθρα ξερή ✓ Μυζήθρα νωπή ✓ Βούτηρο αγνό ✓ Βούτηρο νωπό

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

2014 - 20- ΜΕΤΡΟ 9 «ΣΥΣΤΑΣΗ ΟΜΑΔΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ»

ΤΟΥ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 4877/5-7-19 ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΥΠΑΤ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

www.opmandamos.gr

Εγχώρια Π.Ο.Π. προϊόντα από αγνό αιγοπρόβειο γάλα Μυτιλήνης

ΛΑΔΟΤΥΡΙ Π.Ο.Π.

Παραδοσιακό Ελληνικό σκληρό τυρί, Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης που παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Μυτιλήνη, από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με κατσικίσιο. Έχει ιδιαίτερο κυλινδρικό σχήμα και το βάρος του είναι περίπου ένα κιλό. Ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες σε υπόγειες αποθήκες και δροσερούς θαλάμους.



ΓΡΑΒΙΕΡΙΤΣΑ

Παραδοσιακό Ελληνικό σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με γίδινο.



ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

Το πιο γνωστό παραδοσιακό Ελληνικό τυρί, Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης που Παράγεται στη χώρα από την εποχή του Ομήρου. Είναι μαλακό λευκό, τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη το λιγότερο για δύο μήνες. Αποτελεί σημαντικό τμήμα του διαιτολογίου των Ελλήνων και σχετίζεται με την ιστορία και τις παραδόσεις τους.



ΜΥΖΗΘΡΑ Ξερή

παραδοσιακό είδος τυριού τυρογάλακτος. Παρασκευάζεται από την ξήρανση της νωπής μυζήθρας. Η ξερή μυζήθρα συνήθως είναι αλμυρή, τρίβεται με τρίφτη και πασπαλίζεται σε ζυμαρικά, σαλάτες, ψητά λαχανικά.

ΜΥΖΗΘΡΑ Νωπή

παραδοσιακό είδος τυριού τυρογάλακτος. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή μίγμα με κατσικίσιο γάλα, τυρόγαλο με προσθήκη γάλακτος. Έχει ευχάριστη κρεμώδες δροσερή γεύση και καταναλώνεται φρέσκια ή σε πίτες.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Παραδοσιακό Ελληνικό σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με γίδινο.



ΒΟΥΤΥΡΟ Νωπό

Παραδοσιακό προϊόν που παρασκευάζεται από την κορυφή του γάλακτος το <<καϊμάκι>>. Καταναλώνεται με ψωμί και μέλι αλλά χρησιμοποιείται στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική.

ΒΟΥΤΥΡΟ Αγνό

Χρησιμοποιείται κυρίως στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική δίνοντας μοναδική γεύση και άρωμα στα φαγητά και γλυκά

