



Μία από τις αυθεντικές γεύσεις που μέχρι πριν λίγα χρόνια ήταν σχεδόν αγνώστη στους Έλληνες, εκτός και αν ήταν Κώοι, αποτελεί και το σπάνιο Κρασοτύρι ή αλλιώς "Διαμάντι της Κω". Αναφέρεται πως το κρασοτύρι κατά το 300π.Χ. διατηρούνταν σε λάδι για να συντηρείται. Την περίοδο εκείνη υπήρξε πρόβλημα με την παραγωγή του λαδιού στο νησί αλλά και μεγάλη αύξηση στην παραγωγή του κρασιού με αποτέλεσμα η ανάγκη του ανθρώπου να συντηρήσει το τυρί τον οδήγησε να προσπαθήσει να το ωριμάσει μέσα σε κρασί. Αφού το αποτέλεσμα ήταν επιτυχές και τα χαρακτηριστικά του βελτιώθηκαν σε γεύση και σε ποιότητα οι κάτοικοι συνέχισαν να παρασκευάζουν το τυρί με την συγκεκριμένη συνταγή η οποία έχει επικρατήσει ως τις μέρες μας.

Η εταιρεία Γιάννου αποτελεί παράδοση στην παραγωγή του ντόπιου προϊόντος για δυο γενεές. Η σημερινή βιοτεχνία καταβάλλοντας μεγάλη προσπάθεια κατάφερε το κρασοτύρι να συγκαταλέγεται ανάμεσα στα πιο περιζήτητα τυριά αλλά και να απολαμβάνει την εκτίμηση των κυνηγών των δυσεύρετων απολάσεων. Ο ιδιοκτήτης κ. Παναγιώτης Γιάννου επισημαίνει: Μιλάμε για ένα τυρί που η ιδιόρρυθμή του εμφάνιση, "χτενισμένος", λεπτός χαλκοκόκκινος κύλινδρος, σφραγίζει την ξεχωριστή του ταυτότητα.



www.krasotyri-giannou.gr

Πυλί, Κως
Τηλέφωνο: 2242041398, Κινητό: 6972695862



Κρασοτύρι

Μία από τις αυθεντικές γεύσεις που μέχρι πριν λίγα χρόνια ήταν σχεδόν άγνωστη στους Έλληνες, εκτός και αν ήταν Κώοι, αποτελεί και το σπάνιο Κρασοτύρι ή αλλιώς "Διαμάντι της Κω".

Η εταιρεία Γιάννου αποτελεί παράδοση στην παραγωγή του ντόπιου προϊόντος για δύο γενεές. Η σημερινή βιοτεχνία καταβάλλοντας μεγάλη προσπάθεια κατάφερε το κρασοτύρι να συγκαταλέγεται ανάμεσα στα πιο περιζήτητα τυριά αλλιά και να απολαμβάνει την εκτίμηση των κυνηγών των δυσεύρετων απολαύσεων.

Το κρασοτύρι ωριμάζει σε μία άλιμη, εμπλουτισμένη με τις οινόλασες ντόπιου κρασιού και αποκτά μία κρούστα που το κρατάει σκληρό ακόμα και μέσα στην συσκευασία του. Γι' αυτό με το που θα το μυρίσεις νιώθεις αμέσως ένα ευγενικό και έντονο οινικό άρωμα. Είναι από τα πλέον γευστικά εδέσματα, ειδικά με καρπούζι.

Wine Cheese

Until recently, Wine Cheese (krasotyri), otherwise known as "the diamond of Kos island", was almost unknown to the vast majority of Greeks.

With great effort the Yiannou company has managed to establish its wine-cheese as one of the most in-demand cheeses, intriguing those seeking new and "hard to find" flavors.

Wine-cheese matures in brine, enriched with the dregs of local wine and it acquires a crust that keeps it hard even in its package. The result of this technique gives the cheese a subtle wine flavor. It is one of the world's most fine and rare delicacies, traditionally produced only on Kos island. This cheese is highly recommended with watermelon.



Τυρί με Τρούφα

Ένα καινοτόμο προϊόν το οποίο συνδυάζει το πρόβειο γάλα με την γεύση και τα αρώματα ενός άλλου εκλεκτού προϊόντος, της τρούφας, δίνοντας έναν εκπληκτικό συνδυασμό.

Cheese with Truffle

An innovative product! It combines the sheep's milk with the flavor and aromas of Truffle, another fine product, creating an amazing combination of taste and texture.



Τυροβολάκι

Ένα μαλακό λευκό τυρί από ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα που παρασκευάζεται με παραδοσιακό τρόπο μέσα σε τυροβόλι και ωριμάζει στην άηλη του τουλάχιστον για δύο μήνες.

Ενσωματώνει τα ιδιαίτερα αρώματα της νησιωτικής γής, παρουσιάζοντας μια ξεχωριστή γεύση και ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Αναπόσπαστο έδεσμα στο τραπέζι των Κώων, συνοδεύει τις παραδοσιακές Ελληνικές συνταγές ενώ μπορεί κανείς να το απολαύσει και μόνο του.

White cheese "Tirovolaki"

A soft white cheese from local sheep and goat's milk that is prepared in a traditional way inside a basket and matures in its brine for at least two months.

It incorporates the particular flavors of Kos island, has a distinct aroma and special quality characteristics.

An essential delicacy of Kos' dining, it accompanies traditional Greek recipes and can also be enjoyed on its own.

