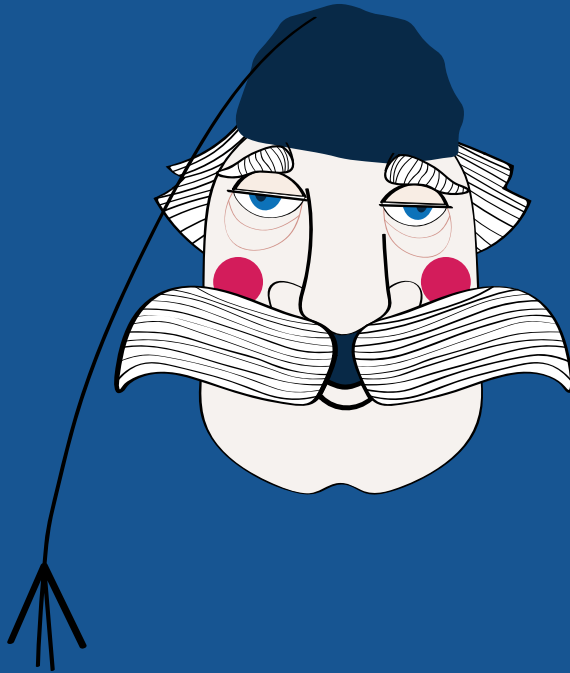


1936

TZAFETTAS



• 1936 •  
**TZAFETTAS**



**Feta...**  
**It's in our name!**

•1936•

# TZAFETTAS

## OUR COMPANY

“TZAFETTAS SA”, after three generations, continues to succeed in the field of dairy products. Nowadays, it is considered to be a major company in its field, providing people with Greek cheeses of exceptional taste, winning not only the consumer’s preference but also their trust.

Based in Tyrnavos, a region in Thessaly with a long tradition in animal husbandry, we operate in a privately-owned plant totaling 3.500m<sup>2</sup>. Our technological equipment is “state-of-the-art” and our highly-trained personnel is one of our greatest assets.

Respecting the tradition and our founder’s principles, we produce authentic Greek cheeses of premium quality and high nutritional value. We use strictly-selected raw materials, 100% Greek sheep’s and goat’s milk and recyclable packaging. In addition, we continuously invest in new technologies and human resources, in order to provide our customers with quality and safe products.

By strictly applying Quality Management Systems in accordance with the international standards ISO 9001, ISO 22000 and IFS, we ensure the highest quality of our products. The company supplies both the wholesale and retail market in Greece and abroad (Germany, Thailand, U.K., U.S.A, etc), establishing long-term partnerships. As the fourth generation of producers, it is our duty to carry on our precious family legacy; with reliability and consistency, we continue to offer great cheeses, meeting the needs of our customers, regarding quality and price. True to our family recipes, we produce the TZAFETTAS dairy products with devotion and guarantee their authentic taste.

Η “ΤΖΑΦΕΤΤΑΣ ΑΕ”, μέσα από τρεις γενιές επιτυχούς πορείας στο χώρο της τυροκομίας, έχει καταφέρει να αποτελεί μία από τις πλέον αξιόλογες εταιρείες του κλάδου, μετρώντας πάνω από 80 χρόνια λειτουργίας. Με μεράκι και αφοσίωση, παράγουμε ελληνικά τυριά, μοναδικής γεύσης, κερδίζοντας την εμπιστοσύνη και την προτίμηση του κόσμου.

Με έδρα τον Τύρναβο, μια περιοχή της Θεσσαλίας με μεγάλη κτηνοτροφική παράδοση, λειτουργούμε σε μια πρότυπη ιδιόκτητη εργοστασιακή μονάδα των 3.500 τμ., με υπερσύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό & άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό που αποτελεί, για εμάς, τον πιο ισχυρό και πολύτιμο σύμμαχο.

Με σεβασμό στην παράδοση και τις αρχές του ιδρυτή μας, παράγουμε ελληνικά αυθεντικά τυριά ανώτερης ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας. Χρησιμοποιούμε αυστηρά επιλεγμένες πρώτες ύλες, 100% ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα, ανακυκλώσιμες συσκευασίες, νέες τεχνολογίες και ανθρώπινο δυναμικό, για να προσφέρουμε στους καταναλωτές ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα.

Διασφαλίζουμε την υψηλή ποιότητα των προϊόντων μας, με την αυστηρή εφαρμογή πιστοποιημένων Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ISO9001, ISO 22000 και IFS. Η εταιρεία μας προμηθεύει την ελληνική και παγκόσμια αγορά (Γερμανία, Ταϊλάνδη, Ηνωμένο Βασίλειο, Η.Π.Α. κ.ά.) με τα τυριά της, εξασφαλίζοντας ισχυρές, μακροχρόνιες συμμαχίες.

Σήμερα, εμείς, η τέταρτη γενιά, διαφυλάττουμε την οικογενειακή μας κληρονομιά, με συνέπεια και αξιοπιστία, συνεχίζοντας να δημιουργούμε και να καλύπτουμε τις ανάγκες των πελατών μας σε ποιότητα και τιμές. Πιστοί στις οικογενειακές μας συνταγές, παράγουμε με μεράκι τα τυροκομικά προϊόντα ΤΖΑΦΕΤΤΑΣ και εγγυόμαστε την αυθεντική τους γεύση.



ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ  
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

GOLD MEDAL  
THESSALONIKI  
INTERNATIONAL FAIR

# Kopiasste!

...the Greek word for:

Welcome to our home!



**1936**

**ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ**  
YEAR OF ESTABLISHMENT

**1951**

**ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ**  
GOLDEN MEDAL

**3.500m<sup>2</sup>**

**ΕΤΑΙΡΙΚΕΣ**  
**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ**  
FACILITIES

**100%**

**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΑΛΑ**  
GREEK MILK

**55+**

**ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ**  
**ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ**  
**ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ**  
MILK PROCESSING  
CAPACITY  
PER DAY

**2.500+**

**ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**  
PRODUCTS  
PRODUCED

**OUR  
COMPANY IN  
NUMBERS**

## ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. FETA CHEESE P.D.O

Traditional Greek product of Protected Designation of Origin (P.D.O.), the most internationally recognised Greek product. It is produced from 100% Greek pasteurised sheep's and goat's milk and matures for at least two months. It has a white colour, medium hardness and a characteristic mild taste.

The product is also available in a practical packaging of feta cubes.

Παραδοσιακό ελληνικό προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), με τη μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα διεθνώς. Παράγεται από 100% ελληνικό παστεριωμένο αιγοπρόβριο γάλα και ωριμάζει για τουλάχιστον δύο μήνες. Έχει λευκό χρώμα, μέτρια σκληρότητα και ήπια χαρακτηριστική γεύση. Κυκλοφορεί και σε συσκευασία σε κύβους.

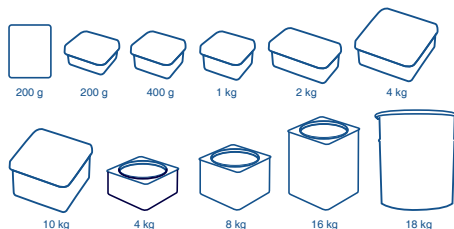


### ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

- ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / METALLIC CONTAINER: 18kg / 16kg / 8kg / 4kg
- ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / PLASTIC CONTAINER: 10kg / 4kg / 2kg / 1kg / 400g / 200g
- VACUUM: 200g

### PHYSICO-CHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

- ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: min 43%
- ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 56%
- ΕΝΕΡΓΕΙΑ ANA 100g / ENERGY PER 100g: 279kcal/1165kj



## ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. ORGANIC FETA CHEESE P.D.O

ΤΖΑΦΕΤΤΑΣ, following the famous family recipe, produces Greek organic feta, as well.

Η εταιρεία ΤΖΑΦΕΤΤΑΣ παράγει και ελληνική βιολογική φέτα, σύμφωνα, πάντα, με τη γνωστή οικογενειακή συνταγή.



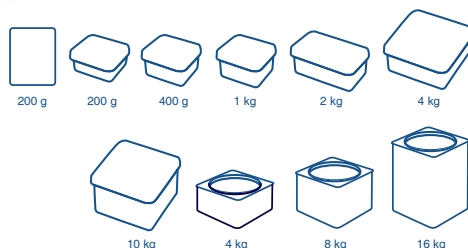
GR-BIO- 01

### ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

- ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / METALLIC CONTAINER: 16kg / 8kg / 4kg
- ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / PLASTIC CONTAINER: 10kg / 4kg / 2kg / 1kg / 400g / 200g
- VACUUM: 200g

### PHYSICO-CHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

- ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: min 43%
- ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 56%
- ΕΝΕΡΓΕΙΑ ANA 100g / ENERGY PER 100g: 279kcal/1165kj



# ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ GOAT CHEESE

Traditional white cheese, rich in nutrients, with a distinctive and slightly piquant taste. It is produced from 100% Greek pasteurised goat's milk.

Παραδοσιακό λευκό τυρί, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, με ιδιαίτερη και ήπια πικάντικη γεύση. Παράγεται από ελληνικό παστεριωμένο 100% κατσικίσιο γάλα.



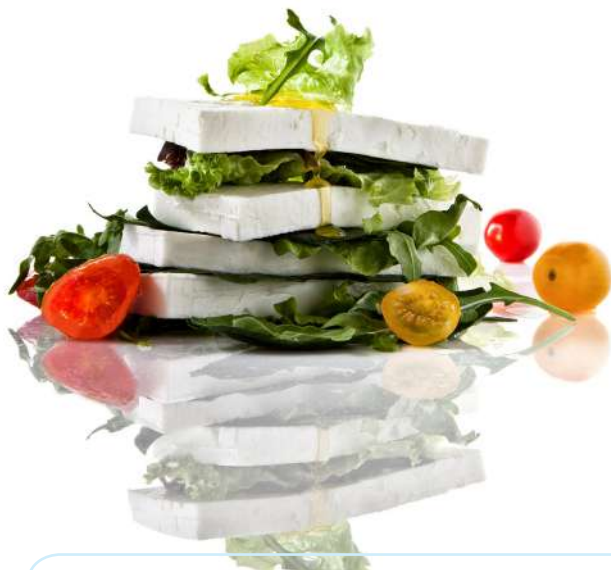
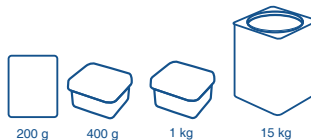
## ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

- ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / METALLIC CONTAINER: 15kg
- ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / PLASTIC CONTAINER: 400g / 1kg
- VACUUM: 200g

## ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ & ΔΙΑΘΡΕΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ PHYSICO-CHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

- ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: min 43%
- ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 56%

• ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΑΝΑ 100g / ENERGY PER 100g: 310kcal/1285kJ



# ΕΛΑΦΡΥ ΤΥΡΙ LIGHT CHEESE

White-brined cheese, with a mild taste and a fat content of only 12%. It is produced from Greek, partly skimmed sheep's and goat's milk. Ideal for a low-fat diet.

Λευκό τυρί άλμης, με ήπια γεύση και μόλις 12% λιπαρά. Παράγεται από ελληνικό, μερικώς αποβουτυρωμένο, αιγοπρόβειο γάλα. Ιδανικό για διατροφή χαμηλών λιπαρών.

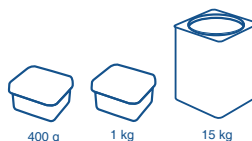
## ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

- ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / METALLIC CONTAINER: 15kg
- ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ / PLASTIC CONTAINER: 400g / 1kg

## ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ & ΔΙΑΘΡΕΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ PHYSICO-CHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

- ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: min 27%
- ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 56%

• ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΑΝΑ 100g / ENERGY PER 100g: 184kcal/767kJ



# ΜΑΝΟΥΡΙ Π.Ο.Π. MANOURI CHEESE P.D.O

Traditional fresh whey cheese of Protected Designation of Origin (P.D.O.). It has a rich, velvet taste and is produced exclusively from 100% sheep's and goat's whey and cream.

Παραδοσιακό, φρέσκο τυρί τυρογάλακτος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.). Έχει χαρακτηριστική πλούσια, κρεμώδη γεύση και παράγεται αποκλειστικά από 100% αιγοπρόβειο ορό γάλακτος και αιγοπρόβεια κρέμα.

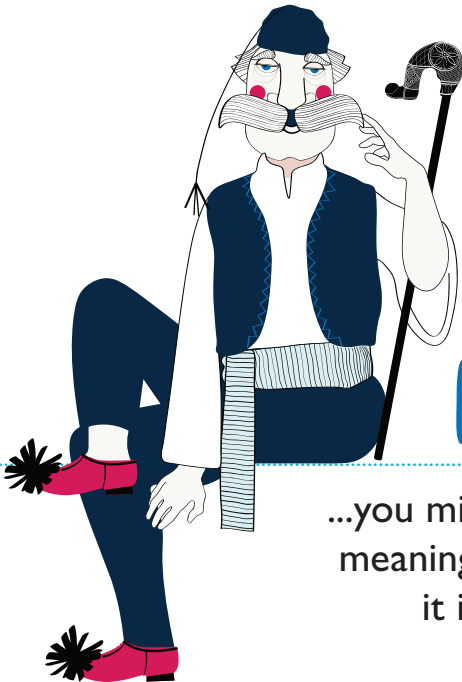
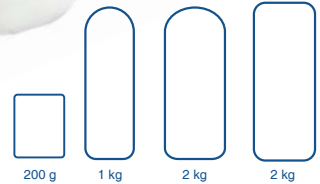


## ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

- ΑΕΡΟΣΤΕΓΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / AIRTIGHT PACKAGING: 2kg / 1kg / 200g

## ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ & ΔΙΑΘΡΕΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ PHYSICO-CHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

- ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: min 70%
- ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 60%
- ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΑΝΑ 100g / ENERGY PER 100g: 471kcal/1949kJ



# meraki

...you might don't know the meaning but you can taste it in our cheese!

• 1936 •  
**TZAFETTAS**



# ΞΗΡΗ ΜΥΖΗΘΡΑ

## DRY MYZITHRA

Traditional hard whey cheese with a salty taste and low in fat. It is produced by part-drying the fresh myzithra, made from sheep's and goat's whey.

Παραδοσιακό σκληρό τυρί τυρογάλακτος με αλμυρή γεύση και χαμηλά λιπαρά. Παράγεται ύστερα από τη μερική ξήρανση της φρέσκιας αιγοπρόβεια μυζήθρας.



### ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

• ΑΕΡΟΣΤΕΓΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / AIRTIGHT PACKAGING: 1kg

### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ & ΔΙΑΘΡΕΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ PHYSICOCHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

• ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: max 12%

• ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 60%

• ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΑΝΑ 100g / ENERGY PER 100g: 132kcal/546.2kJ



1 kg



# ΑΝΘΟΤΥΡΟ

## ANTHOTYRO

A fresh whey cheese, produced from sheep's and goat's whey, enriched with sheep's and goat's cream and milk. Light, creamy and low in salt and fat.

Φρέσκο τυρί τυρογάλακτος που παράγεται από αιγοπρόβειο ορό γάλακτος εμπλουτισμένο με κρέμα και γάλα. Ελαφρύ και κρεμώδες με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι και λιπαρά.

### ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ / PACKAGING

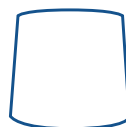
• ΑΕΡΟΣΤΕΓΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / AIRTIGHT PACKAGING: 2kg

### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ & ΔΙΑΘΡΕΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ PHYSICOCHEMICAL & NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

• ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ / FAT IN DRY MATTER: min 50%

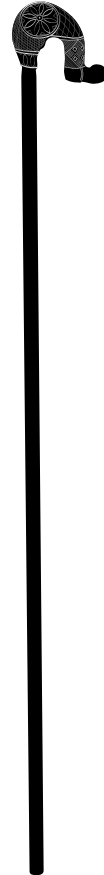
• ΥΓΡΑΣΙΑ / MOISTURE: max 70%

• ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΑΝΑ 100g / ENERGY PER 100g: 215kcal/899kJ



2 kg





## Our recipes. Our products. Our legacy.

Since 1936, our focus is on the fundamental values of our legacy: passion for perfection, constant evolution, human care, the traditional character of our products and ... our family's secret: love for cheese!

## Οι συνταγές μας. Τα προϊόντα μας. Η κληρονομιά μας.

Από το 1936 μέχρι σήμερα, μένουμε πιστοί στις βασικές αρχές της εταιρείας: το πάθος για δημιουργία, την συνεχή εξέλιξη, το ενδιαφέρον για τον άνθρωπο, τον παραδοσιακό χαρακτήρα των προϊόντων μας και, φυσικά, το οικογενειακό μας... «συστατικό», που είναι η αγάπη μας για το τυρί!



1<sup>ο</sup> χλμ Τυρνάβου - Αμπελώνα | Τύρναβος Τ.Κ.40100  
1st km Tyrnavos - Ampelon | 40100 Tyrnavos, Greece  
T:+30 2492023277 | F:+30 2492025279 | [info@tzafettas.gr](mailto:info@tzafettas.gr)

[www.tzafettas.gr](http://www.tzafettas.gr)