



Παραπόταμος
Τρίκαλα, Τρίκαλα 42100
Ελλάδα

Τηλέφωνο: 2431084142

Το παραδοσιακό τυρί Διβάνη συνεχίζει να παράγεται εδώ και 90 χρόνια με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο, με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι, ωριμάζοντας φυσικά για 6 μήνες πάνω σε ράφια από πεύκο. Η σύγχρονη θεσσαλική επιχείρηση τυροκομικών προϊόντων, στα χέρια της τρίτης γενιάς ήδη, ξεκίνησε το 1926 από τον Δημήτριο Διβάνη, ο οποίος, εκτός από το χάνι που διατηρούσε, τυροκομούσε και πουλούσε τα προϊόντα σε τοπικό επίπεδο. Η επομένη γενιά εξέλιξε την επιχείρηση σε εργοστάσιο τυροκομικών, διανέμοντας τα προϊόντα σε ολόκληρη την Ελλάδα και επιτυγχάνοντας σημαντικές εξαγωγές, ενώ το 2005 η τρίτη γενιά προχώρησε σε μια καινούργια επένδυση ιδρύοντας εργοστάσιο με όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές στον Παραπόταμο Τρικάλων. Η επιχείρηση εξειδικεύεται στην παραγωγή ημίσκληρου κίτρινου τυριού (κασέρι) και λιωμένου βουτύρου από αιγοπρόβειο και αγελαδινό γάλα που βρίσκεται σε όλα τα σούπερ μάρκετ της χώρας και εξάγεται στην Αυστραλία, τη Γαλλία, τον Καναδά και τις ΗΠΑ. Παράγει επίσης σκληρή μυζήθρα και φέτα που προορίζεται αποκλειστικά για τις εξωτερικές αγορές. Προϊόντα: ημίσκληρο κίτρινο τυρί (κασέρι), λιωμένο βούτυρο

Τηλέφωνο 2: 2431084123

[Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα](#)
[Αποστολή Μηνύματος](#)