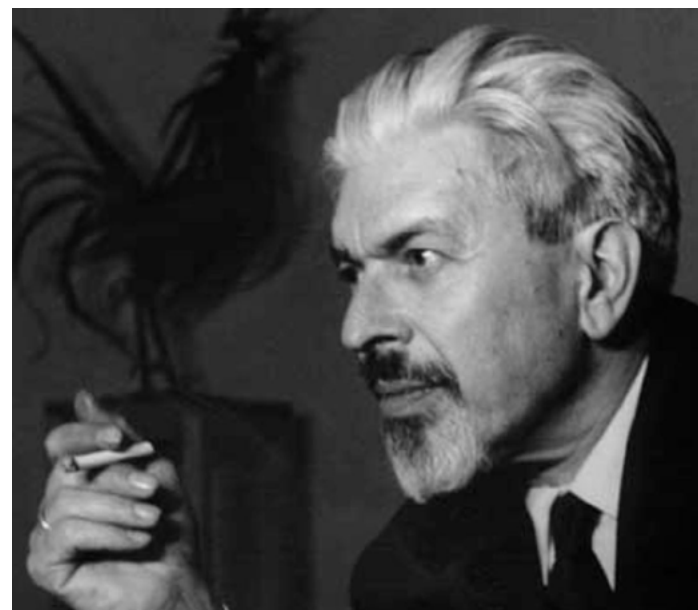




Η ΠΑΛΕΤΑ ΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟ ΑΙΓΑΙΟ

*Καλώς ήλθατε
σε μια μοναδική γευστική περιήγηση,
στα μονοπάτια της Παλέτας των Κυκλαδίτικων Τυριών.*



*Στις **Κυκλάδες**, τα μικρά άγονα νησιά
με την ελάχιστη βλάστηση, που τους
περισσότερους μήνες του χρόνου τα καίει
ο ήλιος και τα δέρνει το κύμα.*

*Η λιγοστή και αραιή βλάστησή τους ποτισμένη
από την αλμύρα της θάλασσας προσδίδει στο
αιγοπρόβειο γάλα και κατ' επέκταση στο ίδιο
το τυρί μια ιδιαίτερη γεύση.*

*Ο καυτός ήλιος του Αιγαίου βοηθά στην
ανάπτυξη των μυκήτων της ζύμωσης,
δημιουργώντας ένα μοναδικό προϊόν.*

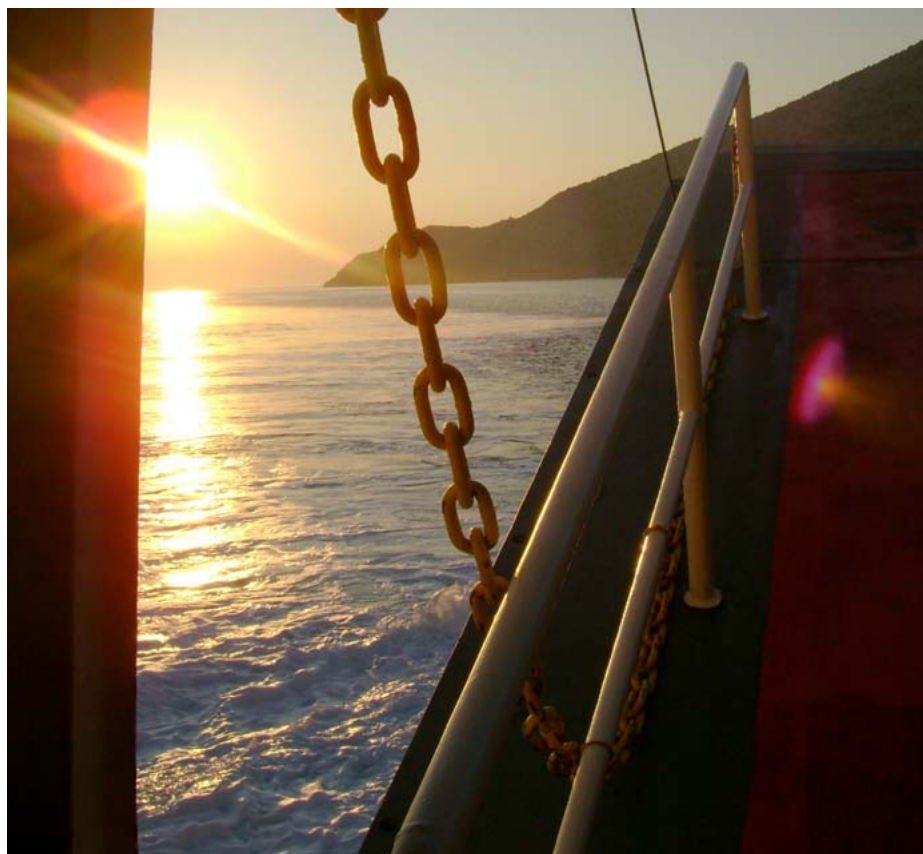
Τα τυριά του Αιγαίου

Κάθε τυροκομικό προϊόν έχει και μια δική του διαδρομή. Γι' αρκετά από αυτά υπάρχουν αναφορές από την αρχαιότητα (Κύθνιος Τυρός) γι' άλλα υπάρχουν αναφορές από το Βυζάντιο, την περίοδο της Ενετοκρατίας και τον 19ο αιώνα, για πολλά ακόμη είναι γνωστή μόνο η προφορική παράδοση.

Λέγεται ότι το Σπήλαιο του Πολύφημου, του πρώτου τυροκόμου, που αναφέρει ο Όμηρος στην Οδύσσεια, είναι στην Ηράκλεια, σ' ένα από τα νησάκια των Μικρών Κυκλάδων, που ύμνησε ο μεγάλος ποιητής Οδυσσέας Ελύτης.

Ένας άλλος μεγάλος ποιητής, ο Ανδρέας Εμπειρίκος που αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους εκπροσώπους του Ελληνικού υπερρεαλισμού και ο πρώτος που άσκησε τη ψυχανάλυση στον Ελληνικό χώρο, έχει καταγωγή από την Άνδρο και τα παιδικά του χρόνια μεγάλωσε στην Ερμούπολη της Σύρου.

Σ' αυτές τις γευστικές διαδρομές του Αιγαίου συναντάμε την ευρηματικότητα του νησιώτη τυροκόμου, την αγάπη αλλά και την περηφάνια για τον τόπο του.



Τα βράχια μέσα στη θάλασσα, αναδύονται όπως το τυρόπηγμα μέσα στην άλμη, ενώ ο αφρός τους κύματος εκτινάσσεται σαν αφρομυζήθρα, κοπανιστή, θηλυκοτύρι, χλωροτύρι ή ανθότυρο, ...

Τυριά σμιλεμένα όπως τα βράχια και η πέτρα, όπως το μάρμαρο που σμίλευε ο μεγάλος γλύπτης από την Τήνο, ο Γιαννούλης Χαλεπάς - με έργα διεθνώς γνωστά, όπως η «κοιμωμένη».

Τυριά που οι γεύσεις και τα αρώματά τους αναδύονται όπως αναδύθηκαν οι Κυκλάδες γύρω από τη Δήλο, όπου προσέφυγε η Λητώ μετά τη δίωξη από την Ήρα για να γεννήσει τον Απόλλωνα και την Άρτεμη από τη θεία ένωσή τους με το Δία. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Απόλλωνας έστελνε το γιό του τον Αρισταίο να μάθει την τυροκομική τέχνη στους Αρχαίους Έλληνες.

Σ' αυτές τις γευστικές διαδρομές του Αιγαίου, πέρασε και ο Όμηρος και γεύτηκε τις ιδιαίτερες γεύσεις των νησιών. Ο Όμηρος μετά τις περιπλανήσεις του βρέθηκε στη Νιό, όπου βρίσκεται ο τάφος του – όχι μακριά από τον προϊστορικό οικισμό ΣΚΑΡΚΟ, ο οποίος θεωρείται παλαιότερος και από το Ακρωτήρι της Θήρας.

3.500 χρόνια πολιτισμού – από τον πρωτοκυκλαδίτικο πολιτισμό για τον οποίο έχουμε ιστορικά στοιχεία από τις ανασκαφές – «Ακρωτήρι – Σκάρκος- Κέρος / Σύρος- Δονούσα» που άφησαν τα ίχνη τους και επηρέασαν τη σύγχρονη δημιουργία.

Καλλιτέχνες διεθνούς εμβέλειας, όπως οι Brancusi, Giacometti, Henry Moore και πολλοί άλλοι, εμπνέονται από την Κυκλαδίτικη Τέχνη και τα Κυκλαδίτικα ειδώλια, με σημαντικές δημιουργίες που εκτίθενται στα μεγαλύτερα Μουσεία του Κόσμου.

Αλλά και σύγχρονοι λόγιοι των Κυκλάδων, λάτρεψαν και ανέδειξαν τα κυκλαδίτικα τυριά όπως ο Λ. Καρυστιναίος φιλοτέχνησε το σήμα για το «Νιώτικο Σκοτύρι » του Δημοτικού Τυροκομείου Ίου.

Τυροκόμοι των νησιών μαγεύουν με την τέχνη τους και την ευστροφία τους, δημιουργώντας εξαιρετικά γευστικές απολαύσεις.

Ας ξεκινήσουμε την περιήγηση.....

Τοπικά τυριά μοναδικής γεύσης και νοστιμιάς



Το **Ανθότυρο**, η **κοπανιστή** και το **κεφαλοτύρι**, η **ξυνομηζύθρα** ή το **χλωρό** είναι μερικά από τα πιο δημοφιλή αλλά και ξεχωριστά σε γεύση και ποιότητα τυριά που παράγονται σε όλα τα πανέμορφα νησιά των Κυκλάδων.

Αμοργός, Σίκινος, Κουφονήσια και Μικρές Κυκλάδες, Σέριφος, Δονούσα και σε πολλά άλλα νησιά.

Η γλυκιά γεύση του **Ανθότυρου** παραπέμπει στο γευστικό πλούτο της Ελλάδας, ενώ το **Κεφαλοτύρι** διαφέρει στη γεύση από νησί σε νησί καθώς διαμορφώνεται ξεχωριστά ανάλογα με τα φυτά και τα αρώματα του κάθε τόπου, την αρμύρα της θάλασσας, τη βοσκή των ζώων, την τεχνολογία, το αλάτισμα, την ωρίμανση...

Η **κοπανιστή (ΠΟΠ)** είναι το μαλακό τυρί με την αλοιφώδη υφή και την πιπεράτη γεύση που σερβίρεται ως τοπικός ξεχωριστός μεζές στα περισσότερα κυκλαδίτικα νησιά.

Μικρά Νησιά ακατοίκητα όπως η Ρήνεια η Κέρος, ή το μικρό Κουφονήσι, όπου υπάρχουν ένα δύο κτηνοτρόφοι και αρκετά αιγοπρόβατα, όπου ακούς τον ήχο από τα κουδούνια τους και τα βελάσματά τους να σμίγουν με το κύμα και το ψίθυρο του αέρα.

Γεύσεις Αιγαίου – Γεύσεις Κυκλάδων

Το **Βραστό τυρί** μπορεί να το δοκιμάσει κανείς στην Ανάφη, στο πανέμορφο νησί που ξεπήδησε από τα καταγάλανα νερά του Αιγαίου για να προσφέρει καταφύγιο στους Αργοναύτες.

Το **Ανθότυρο**, το μαλακό ανάλατο ή και αλατισμένο τυρί μπορεί κανείς να το γευτεί σε όλα τα κυκλαδίτικα νησιά.

Η **αρμεξιά** αλλά και ο **Μανούσος**, το **Αρσενικό**, το **Πετρωτό** ή **πετρωτή**, αλλά και το **Χλωροτύρι** και το **Βολάκι** είναι τυριά που μπορεί να γευτεί κανείς στην Άνδρο. Ένα νησί που μπορεί να έγινε γνωστό για τη ναυτιλία του και τη συμμετοχή των Ανδριωτών στην Επανάσταση του 1821, έχει όμως αγροτικές ρίζες καθώς η ευημερία του λέγεται ότι στηρίχθηκε στην παραγωγή και το εμπόριο μεταξιού.

Στη Γυάρο, τόπο εξορίας για πολλά χρόνια, από τη Ρωμαϊκή εποχή έως και το 1974, οι κάτοικοι φτιάχνουν το **Αγουργιανό** τυρί που παράγεται από πλήρες κατσικίσιο γάλα.

Το **Ασκοτύρι** ή **Σκοτύρι** της Ίου παίρνει το όνομά του επειδή ωριμάζει μέσα σε



κατσικίσιους ασκούς. Στην Ίο που ο μύθος θέλει ότι πέθανε ο Όμηρος, οι τυροκόμοι φτιάχνουν και το σκληρό τυρί, το **Νιώτικο**, σήμα—κατατεθέν του νησιού.

Το **Ασκοτύρι** ή **Σκοτύρι** μπορεί κανείς να γευθεί και στην κοντινή στην Αττική Κέα, ή Τζιά που μπορεί να θεωρείται κοσμοπολίτικο νησί από πολλούς, διατηρεί όμως το παραδοσιακό της ύφος κυρίως στη Χώρα της την Ιουλίδα.

Στον επόμενο σταθμό, την Κύθνο, το τοπικό **Κυθνιακό** τυρί είναι λευκό ιδιαίτερα νόστιμο και μαλακό. Στο νησί των Δρυόπων οι τυροκόμοι ακόμη και σήμερα τοποθετούν το τυρί τους σε πήλινα δοχεία για να στραγγιστεί.

Άλλοι πάλι τυροκόμοι στην Κίμωλο, στραγγίζουν το τυρί τους «**το Καλάθι**» της Κιμώλου μέσα σ ένα καλάθι. Το λευκό τυρί μαλακό ή ξηρό θεωρείται ένα από τα γευστικότερα τοπικά προϊόντα της περιοχής.

Η Μήλος πάλι δεν είναι γνωστή μόνο για τις 70 πανέμορφες παραλίες της, την Αφροδίτη της Μήλου και το πλούσιο σε πετρώματα έδαφός της, αλλά και για τα τοπικά της προϊόντα. Στις μοναδικές γεύσεις του ηφαιστειογενούς

νησιού καταγράφονται τα παραδοσιακά τυριά όπως το **Κεφαλίσιο Σπηλιάς Μήλου**, ένα κεφαλοτύρι σκληρό, στο χρώμα του ήλιου.

Στη Μύκονο με την ελάχιστη βλάστηση και τα πανέμορφα θαλασσινά τοπία, παρά την περιορισμένη κτηνοτροφία παράγονται μερικά από τα πιο γνωστά κυκλαδίτικα νησιά όπως είναι η «**κοπανιστή**», η «**Ξινομουζήθρα**» και το «**Ξινοτύρι**».

Νησί του Διόνυσου αλλά και του Απόλλωνα η Νάξος έχει ανεπτυγμένη κτηνοτροφία, αλλά και ανεπτυγμένη την τυροκομική παράδοση.

Η **αφροмуζήθρα** Νάξου με την μαλακή υφή, το **Αρσενικό** νόστιμο γίδινο τυρί, η «χρυσή» **γραβιέρα Νάξου**, το **Λαδοτύρι** και η **Ξινομουζήθρα** με την κρεμώδη υφή και την πλούσια ξινή γεύση, είναι μερικά από τα γνωστότερα τυριά του νησιού.

Λαδοτύρι όμως παράγεται και στην Πάρο. Θεωρείται μάλιστα ένα από τα νοστιμότερα τοπικά προϊόντα.

Όπως και η Πάρος έτσι και η Σαντορίνη, δημοφιλείς τουριστικοί προορισμοί συνδυάζουν τις τοπικές γεύσεις στην γκάμα



την υπηρεσιών που προσφέρουν στους επισκέπτες.

Στο μοναδικό σε ομορφιά αλλά και σε γεωμορφολογία νησί της Σαντορίνης παράγονται μερικά από τα πιο ξεχωριστά προϊόντα και η τοπική του κουζίνα αναδεικνύεται τώρα και σε γαστρονομικό προορισμό.

Το λευκό αποβουτυρωμένο τυρί **Μαλάκα** Θήρας είναι από τα πιο γνωστά τοπικά τυριά. Λευκό, αποβουτυρωμένο και ιδιαίτερα νόστιμο αν και ανάλατο.

Το **Αρσενικό** της Σικίνου παράγεται από κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα και έχει γλυκιά γεύση. Μπορεί κανείς να το γευτεί στα κυκλαδίτικα νησιά όπως στη Σίκινο, ψηλά στην κεντρική πλατεία κοντά στο Κάστρο του 15ου αιώνα που είναι χτισμένο σε γκρεμό 280 μέτρων πάνω από τη θάλασσα.

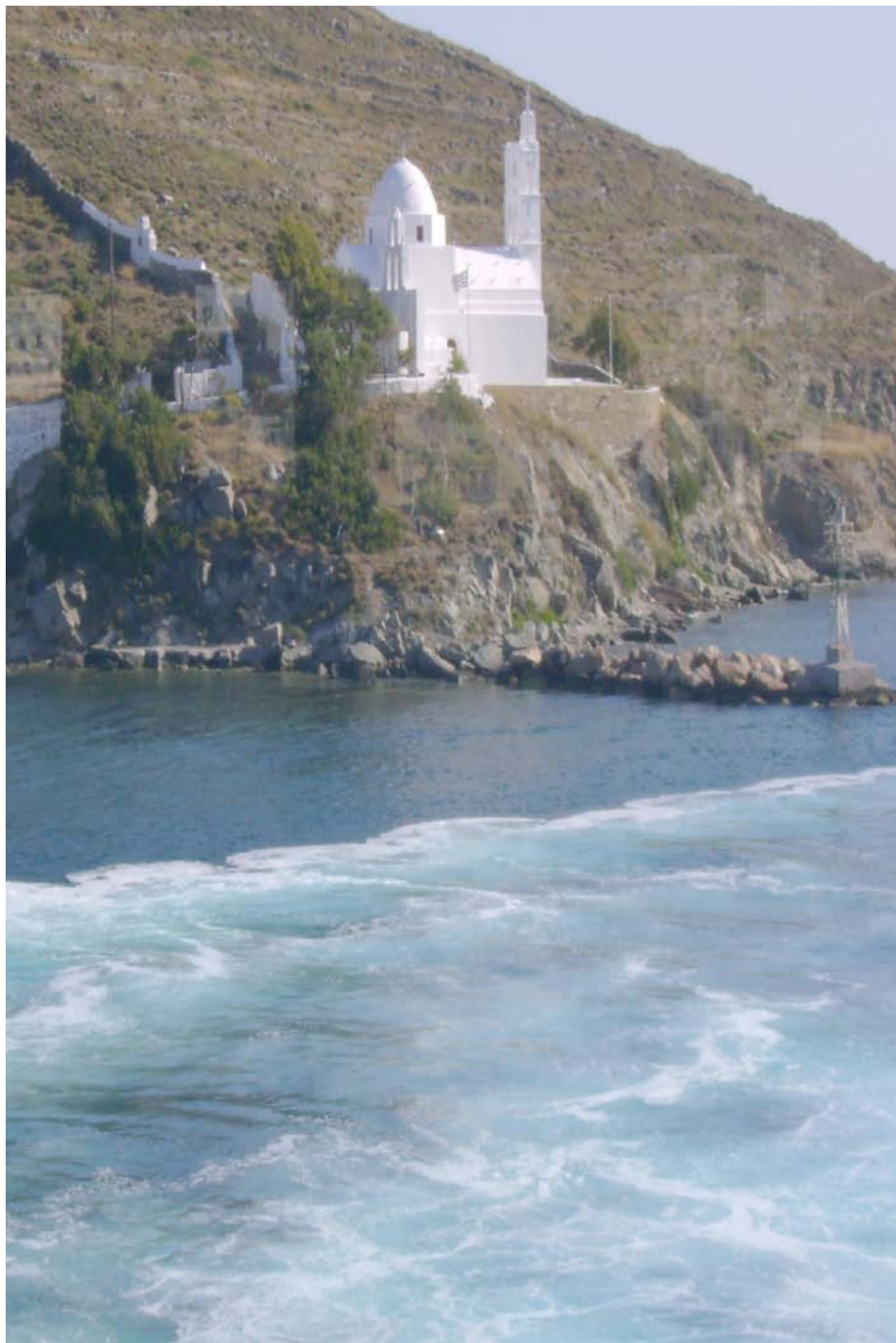
Στο γραφικό νησί της Σίφνου, η παράδοση μέχρι σήμερα μένει ζωντανή. Στις νοστιμιές που μπορεί να δοκιμάσει κανείς σε ένα από τα τοπικά πανηγύρια είναι και η **Γυλωμένη** ή **Μανούρα**, το αποβουτυρωμένο μαλακό τυρί που παράγεται ανάλατο ή αλμυρό.

Το Συριανό τυρί **Σαν Μιχάλη** θεωρείται απόγονος παλαιών αγελαδινών τυριών του νησιού. Το όνομά του το πήρε από βουνό του νησιού. Στο ομώνυμο χωριό οι τυροκόμοι δίνουν στο τυρί μια πλούσια πικάντικη γεύση.

Το **σκλαβότυρο** ή **μαλαθούνι** μικρό τυρί που αποτελεί τη σπεσιαλιτέ της Τήνου, δεν είναι το μοναδικό παραδοσιακό τυρί που παράγεται στο νησί.

Οι μοναδικής αρχιτεκτονικής περιστερόνες, οι ξερολιθιές, τα 750 συνολικά εκκλησάκια που δημιουργούν ένα υπέροχο κυκλαδίτικο τοπίο συνδεδεμένο άρρηκτα και με τη θρησκευτική μας παράδοση, κερδίζουν τις εντυπώσεις των επισκεπτών, όπως και η **γραβιέρα Τήνου** με την ελαφρά αλμυρή, πικάντικη και βουτυράτη γεύση.

Στα τυροκομικά προϊόντα της περιοχής ξεχωριστή θέση έχουν και τα πετρωτύρια όπως το **βολάκι**, τα χειροποίητα τυριά που πήραν το ασυνήθιστο όνομά τους από τον τρόπο με τον οποίο πρεσάρεται και στραγγίζεται το φρέσκο τυρί, ανάμεσα σε δυο μαρμάρινες πλάκες.



Θαλάσσιες διαδρομές ανάμεσα στα αιγαιοπελαγίτικα κύματα, τις αρμύρες και τις ευωδιές των βουνών, των λόφων και των ακρογιαλιών...

Βοσκοί και τυροκόμοι κυκλαδίτικων νησιών, όπως αυτό της Φολεγάνδρου παρασκευάζουν με μεράκι κι αφοσίωση τοπικά τυριά, όπως το **Γυλωτό**, τυρί παρεμφερές με τη μανούρα που λέγεται και **γυλομένο**.

Το γευστικό ταξίδι στο Αιγαίο δεν έχει τέλος...

Μόλις τώρα ξεκινά και σας προσκαλούμε να το ακολουθήσετε κάνοντας μια γευστική, διαφορετική περιήγηση με την «παλέτα των τυριών».

Απολαύστε τα τυριά της Κυκλαδίτικης Παλέτας στα ονειρικά ταβερνάκια, εστιατόρια ή ξενοδοχεία των νησιών... ατενίζοντας τη γραφική «χώρα» ή τα μοναδικής ομορφιάς και αισθητικής εκκλησάκια...

Απολαύστε τα τυριά της Κυκλαδίτικης Παλέτας υπό το φεγγαρόφως ή στο μαγευτικό ηλιοβασίλεμα...

ΠΡΟΪΟΝ	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΝΗΣΟΣ
ΑΓΙΟΥΡΓΙΑΝΟ ΤΥΡΙ	Από πλήρες κατσικίσιο γάλα, ζώων που τρέφονται από παραθαλάσσια φυτά αρμυρισμένα με σχήμα σφαιρικό (διάμετρος 20 εκατ. περίπου) και χρώμα υποκίτρινο. Παρασκευάζεται όπως τα κεφαλίσια τυριά των νησιών και χρησιμοποιείται σε τυροβόλια. Διατηρείται σε δροσερό μέρος τοποθετημένο σε σανιδένιο ράφι.	ΓΥΑΡΟΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ	Είδος πολύ μαλακής μυζήθρας με μεγάλη περιεκτικότητα σε βούτυρο. Τυρί τυρογάλακτος, με συνεκτική μάζα και ελάχιστο αλάτι χωρίς επιδερμίδα κ γεύση γλυκιά με εμφανή την παρουσία βουτύρου και των πρωτεϊνών του γάλακτος. Παρασκευάζεται επίσης στις περιοχές της Μακεδονίας, Θράκης, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Ηπείρου, στα νησιά του Αιγαίου, στα Ιόνια Νησιά και την Κρήτη.	ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΑΝΑΦΗΣ	Μαλακό, λευκό τυρί, ανάλατο ή αλατισμένο, με όλα τα λιπαρά, σχήματος μικρού καλαθιού (σχήμα κώλουρου κώνου και διαμέτρου 15 εκατοστά). Χαρακτηρίζεται ως νόστιμο τυρί, λόγω του γάλακτος από παραθαλάσσια χόρτα που τρώνε τα αιγοπρόβατα.	ΑΝΑΦΗ
ΑΡΜΕΞΙΑ	Φτιάχνεται από το γάλα (κατσικίσιο ή αγελαδινό) ενός αρμέγματος.	ΑΝΔΡΟΣ
ΑΡΣΕΝΙΚΟ	Σκληρό, κίτρινο, επιτραπέζιο τυρί και πολύ νόστιμο.	ΝΑΞΟΣ
ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΣΙΚΙΝΟΥ	Από πλήρες κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα, μαλακής υφής, υποκίτρινου χρώματος με γλυκιά γεύση. Όταν περάσουν λίγες εβδομάδες αποκτά ξινή γεύση. (Γι' αυτό λέγεται αρσενικό). Σχήμα κυλινδρικό.	ΣΙΚΙΝΟΣ
ΑΣΚΟΤΥΡΙ Ή ΣΚΟΤΥΡΙ	Ασκοτύρι ή τουλουμοτύρι ή σκοτύρι. Παίρνει το όνομά του από τον ασκό. Παραδοσιακό τυρί της Ίου, ωριμάζει μέσα σε κατσικίσιους ασκούς. Άσπρο τυρί με γευστική ομοιότητα προς τη φέτα. Παρασκευάζεται είτε από πρόβειο είτε από κατσικίσιο γάλα είτε από τη μίξη και των δύο.	ΙΟΣ & ΚΕΑ
ΑΦΡΟΜΥΖΗΘΡΑ ΝΑΞΟΥ	Πολύ νόστιμο τυρί, μαλακής αφής, υπόλευκου χρώματος, αλμυρής γεύσης, χωρίς συγκεκριμένο σχήμα.	ΝΑΞΟΣ
ΒΟΛΑΚΙ	Κρεμώδες, γλυκό, επιτραπέζιο τυρί, γνωστό και με την ονομασία "κεφαλάκια". Η λέξη σημαίνει μικρή μπάλα και το τυρί ονομάζεται έτσι επειδή είναι στρογγυλό, σχεδόν σε σχήμα στήθους.	ΑΝΔΡΟΣ, ΤΗΝΟΣ
ΒΡΑΣΤΟ ΤΥΡΙ ΑΝΑΦΗΣ	Σκληρό τυρί που μοιάζει με μυζήθρα. Είναι βρασμένο τυρί υποκίτρινου χρώματος, σκληρής υφής, υφάλμυρης γεύσης και στρογγυλού σχήματος, συνήθως βάρους 2,5-3 κιλών.	ΑΝΑΦΗ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ	Σκληρό τυρί, με χρώμα κίτρινο χρυσό, με συμπαγή μάζα και μικρές τρύπες διάσπαρτες μέσα στη μάζα. Είναι ελαφρά πικάντικο με γεμάτη γεύση. Η παρουσία του βουτύρου είναι εμφανής στο στόμα και οι πρωτεΐνες του γάλακτος του δίνουν μια εξευγενισμένη γεύση. Παράγεται σε κεφάλια των 10 κιλών και άνω και έχει εξωτερική φυσική κόρα.	ΝΑΞΟΣ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΤΗΝΟΥ	Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, κίτρινου χρώματος με μικρές αραιές τρυπούλες. Έχει γεμάτη γεύση, ελαφρά αλμυρή, πικάντικη και βουτυράτη. Εξαιτίας των ελαφρών διαφορών στη χλωρίδα των δύο νησιών, η γραβιέρα της Τήνου είναι ελαφρώς πιο κίτρινη από εκείνη της Νάξου. Το τυρί αυτό παράγεται σε στρογγυλά κεφάλια με εξωτερική παραφίνωση.	ΤΗΝΟΣ



ΓΥΛΩΜΕΝΗ Ή ΜΑΝΟΥΡΑ	Αποβουτυρωμένο μαλακό τυρί, υποκίτρινου χρώματος, ανάλατο ή αλμυρό, ιδιαίτερα νόστιμης γεύσης λόγω της χλωρίδας που καταναλώνουν τα ζώα και σχήματος παραλληλεπίπεδου, που ωριμάζει μέσα σε λάσπη από κρασί.	ΣΙΦΝΟΣ
ΓΥΛΩΤΟ	Παρεμφερές με τη μανούρα, λέγεται και γιλομένο. Παραδοσιακό, σκληρό τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από άβραστο κατσικίσιο γάλα. Παίρνει το όνομά του από το ίζημα του κρασοβάρελου, το οποίο στη Σίφνο, αλλά και αλλού λέγεται γιλομένο.	ΣΙΦΝΟΣ, ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ
ΘΗΛΥΚΟΤΥΡΙ	Μυζήθρες φτιαγμένες από τα απογευματινά γάλατα που τα λέμε και θηλυκοτύρια.	ΝΑΞΟΣ
ΚΑΛΑΘΑΤΟ Ή ΤΥΡΙ ΒΡΑΣΤΟ	Είναι ένα τυρί από τυρόπηγμα βρασμένου αγελαδινού γάλατος.	ΑΝΔΡΟΣ, ΤΗΝΟΣ
ΚΑΛΑΘΙ ΚΙΜΩΛΟΥ	Τυρί λευκό, μαλακό ή σκληρό (αποξηραμένο), παίρνει το σχήμα καλαθιού, στο οποίο τοποθετείται. Διατηρείται για λίγο καιρό, όταν είναι νωπό, και αντίθετα για μεγάλο διάστημα, όταν είναι αποξηραμένο. Τυρί ιδιαίτερα νόστιμο και ευωδιαστό.	ΚΙΜΩΛΟΣ
ΚΕΦΑΛΙΣΙΟ ΣΠΗΛΙΑΣ ΜΗΛΟΥ	Κεφαλοτύρι - ένα σκληρό, κίτρινο τυρί, που γύρω του έχει μία σκούρα κολλώδης κρούστα, η οποία αφαιρείται πριν φαγωθεί το τυρί.	ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	Είναι το κεφάλι των τυριών, με γεύση αλμυρή, πικάντικη κ λιπαρή. Διαφέρει ουσιαστικά από τόπο σε τόπο. μέχρι του σημείου να πει κανείς ότι είναι άλλο τυρί. Κάτι που εξαρτάται από την εποχή, τη βοσκή των ζώων, την τεχνολογία, το αλάτισμα και την ωρίμανση. Έχει πλούσιο άρωμα. Διαμορφώνεται σε στρογγυλά κεφάλια διαφόρων μεγεθών, με κόρα φυσική ή από παραφίνη, με ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 40% επί ξηρού και μέγιστη υγρασία 38%. Αρκετά αλατισμένο, με χρώμα υποκίτρινο έως λευκό παλ. Έχει τρύπες διάσπαρτες.	ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (ΠΟΠ)	Μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή, χαρακτηρίζεται για τη δριμεία και πιπεράτη γεύση του. Μοιάζει να είναι ανακατεμένο με πιπεριές τσίλι, ενώ είναι έντονη η γεύση του αλατιού. Στο βάθος είναι ξινό και όταν ωριμάσει όλες τούτες οι γεύσεις είναι εντονότερες. Άξιο σημείωσης είναι ότι η γεύση του κατά την ωρίμανση αλλάζει ανά εβδομάδα αυξάνοντας την πιπεράδα και μειώνοντας τις οξύτητες. Δεν έχει σχήμα συγκεκριμένο, χωρίς επιδερμίδα, με μάζα συνεκτική από μικρούς κόκκους τυρομάζας. Έχει χρώμα υποκίτρινο έως υπόφαιο κ γεύση πικάντικη και είναι αποτέλεσμα της δράσης των ενζύμων της μικροβιακής χλωρίδας που αναπτύσσεται στις συνθήκες παρασκευής του.	ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΥΘΝΙΑΚΟ ΤΥΡΙ	Τυρί λευκό, ιδιαίτερα νόστιμο, μαλακό, υπόξινο, διατηρημένο σε αλάτι μέσα σε πήλινα δοχεία. Παίρνει το σχήμα του δοχείου μέσα στο οποίο στραγγίζεται. Οφείλει τη νοστιμιά του στο φυτό κύτισος (αρνόφυλλο) με το οποίο τρέφονται τα αιγοπρόβατα.	ΚΥΘΝΟΣ
ΛΑΔΟΤΥΡΙ	Είναι κεφαλοτύρι που ωριμάζει στο λάδι. Τα αναφιώτικα τυριά (λαδοτύρι, άρμης, ξιαλότυρο, μυζήθρα που γίνεται ριγανάτη ή λαδιού), είναι εντελώς φυσικά χωρίς καμία επεξεργασία αποβουτύρωσης.	ΜΗΛΟΣ, ΑΝΑΦΗ, ΝΑΞΟΣ & ΠΑΡΟΣ
ΜΑΛΑΚΑ ΘΗΡΑΣ	Τυρί αποβουτυρωμένο και ιδιαίτερα νόστιμο, μαλακής αφής, μη συμπαγές, λευκού χρώματος και ανάλατης γεύσης.	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΜΑΛΑΧΤΟ	Σημαίνει τυρί που έχει ζυμωθεί («μαλαχθεί»). Έχει την υφή μιας καλής ποιότητας ρικότας, αλλά με αισθητά πιο απιά γεύση και μπορεί να πάρει διάφορα σχήματα. Διατηρείται σκεπάζοντάς το με πανί ποτισμένο	ΑΝΔΡΟΣ



	στο ρακί.	
ΜΑΝΟΥΡΑ ΣΙΦΝΟΥ	Αποβουτυρωμένο, μαλακό τυρί, υποκίτρινου χρώματος, ανάλατο ή αλμυρό, ιδιαίτερα νόστιμης γεύσης λόγω της χλωρίδας που καταναλώνουν τα ζώα και σχήματος παραλληλεπίεδου. Ωριμάζει είτε μέσα σε λάσπη από κρασί, οπότε λέγεται και γυλωμένη, ή απλά και μόνο σε αλάτι, οπότε λέγεται αγύλωτη. Αναμφίβολα πρόκειται για το πιο ασυνήθιστο από όλα τα τυριά της Ελλάδας, αν όχι της Μεσογείου.	ΣΙΦΝΟΣ
ΜΑΝΟΥΡΙ	Άσπρο τυρί από τυρόγαλο, με μεγάλη ποσότητα ολόπαχου κατσικίσιου, πρόβειου γάλακτος ή ανθόγαλου. Ανάλατο, πολύ πλούσιο σε βούτυρο.	ΝΑΞΟΣ, ΚΙΜΩΛΟΣ
ΜΑΝΟΥΣΟΣ ΑΝΔΡΟΥ	Τυρί υπόλευκου χρώματος, μαλακιάς υφής και αλμυρής γεύσης. Διατίθεται σε «κεφαλάκια» που παίρνουν το σχήμα του δοχείου μέσα στο οποίο στραγγίζεται (καλαθάκι ή πήλινο σκεύος). Είναι πλούσιο σε λιπαρά.	ΑΝΔΡΟΣ
ΜΥΖΗΘΡΑ	Άλλο ένα πανάρχαιο τυρί. Προέρχεται από το τυρόγαλο της τυροκόμησης ενός άλλου τυριού θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως ένα πανελλήνιο τυρί. Δροσερό και ελαφρύ, με μέγιστη υγρασία 70% και ελάχιστα λιπαρά 50% επί ξηράς ύλης. Είναι λευκό, συνήθως σε σχήμα κόλουρου κώνου χωρίς περίβλημα με γεύση γλυκιά, γεμάτη με πλούσια αίσθηση των πρωτεϊνών. Στις Κυκλάδες μυζήθρα λέγεται ένα φρέσκο τυρί από τηρόπηγμα που γίνεται με πλήρες γάλα.	ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΝΙΩΤΙΚΟ	Το παραδοσιακό τυρί της Ίου. Σκληρό τυρί, που μοιάζει με το αρσενικό της Νάξου ή με ένα παραδοσιακό κεφαλοτύρι. Η ωρίμανση του κρατάει τουλάχιστον τρεις μήνες.	ΙΟΣ
ΞΙΑΛΙ	Είναι γιαούρτι από πρόβειο γάλα.	ΑΝΑΦΗ
ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ	Τυρί παρόμοιο με πολλά άλλα ξινά τυριά από τυρόπηγμα που συναντώνται σε όλες τις ποιμενικές κοινότητες της χώρας. Η ποικιλία της Νάξου είναι ιδιαίτερα καλή, πυκνή, κρεμώδης σα σαντιγί και κάπως στυφή σα γιαούρτι, πλούσια σε γεύση και ξινάδα. Μερικές φορές είναι ελαφρώς αλατισμένη.	ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΞΙΝΟΤΥΡΙ	Πρόκειται ουσιαστικά για το ίδιο τυρί με την ξινομυζήθρα, με τη διαφορά ότι αυτό αφήνεται να ξεραθεί για αρκετές εβδομάδες μέχρι να γίνει σκληρό σαν πέτρα. Σε αυτή τη μορφή πια χρησιμοποιείται για τρίψιμο.	ΜΥΚΟΝΟΣ
ΠΕΤΡΩΤΟ Ή ΠΕΤΡΩΤΗ	Πετρωτή ή πετρωτά τυριά ή πετροτύρια. Νόστιμα, χειροποίητα τυριά με ασυνήθιστο όνομα, το οποίο παίρνουν από τον τρόπο με τον οποίο πρεσάρεται και στραγγίζεται το φρέσκο τυρί, συνήθως ανάμεσα σε δύο μαρμάρινες πλάκες έτσι ώστε το βάρος τους να βγάλει όσο το δυνατόν περισσότερα υγρά. Στην Τήνο μάλιστα, υπάρχει ένα ειδικό μαρμάρινο μπολ με μια χοάνη με εφαρμοστό καπάκι που είναι για να διευκολύνει τη διεργασία. Το τελικό σχήμα αυτών των τυριών είναι συνήθως σα δίσκος, εμφανώς αποτέλεσμα του τρόπου με τον οποίο έχει πρεσαριστεί.	ΑΝΔΡΟΣ, ΤΗΝΟΣ
ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ (ΠΟΠ)	Σκληρό, υποκίτρινο τυρί, με συμπαγή μάζα με ακανόνιστες πολύ μικρές τρυπούλες. Μοιάζει με πεκορίνο και παράγεται αποκλειστικά στη Σύρο από συνεταιριστικό εργοστάσιο γάλακτος. Έχει κόρα φυσική αλλά πολλές φορές και παραφινωμένη, με γεύση του είναι πλούσια και πικάντικη. Το άρωμα του Σαν Μιχάλη είναι διακριτικό και χαρακτηριστικό, η ελαφρά αλατισμένη τυρομάζα αναδεικνύει μια ντελικάτη μυρωδιά πολύ συγγενική με αυτήν της παρμεζάνας.	ΣΥΡΟΣ



	Η χημική του ανάλυση είναι περίπου ως εξής: υγρασία 42-47% max , λιπαρά 30-40% , αλάτι 1,8 - 3% max .	
ΣΚΛΑΒΟΤΥΡΟ Ή ΜΑΛΑΘΟΥΝΙ	Μικρό τυρί, αποτελεί σπεσιαλιτέ της Τήνου, και είναι παρεμφερές με το βολάκι. Η διαφορά τους έγκειται στο σχήμα. Αντί για στρογγυλό και φουσκωτό σχήμα που έχει το βολάκι, αυτό σχηματίζεται σε ατομικά καλαθάκια. Τα καλαθάκια διατηρούν το παλιό όνομά τους: τυρόμπολη.	ΤΗΝΟΣ
ΣΟΥΡΩΤΟ	Μαλακό τυρί της Σίφνου που φτιάχνεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα.	ΣΙΦΝΟΣ
ΧΛΩΡΟ	Πρόκειται για ένα χλωρό τυρί (δηλαδή φρέσκο) πατικωμένο κεφαλάκι που είναι ελαφρά αλατισμένο και λίγο ξινό.	ΙΟΣ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΧΛΩΡΟΤΥΡΙ ΑΝΔΡΟΥ	Είδος ανάλατης φέτας με ιδιαίτερα νόστιμη γεύση. Έχει μαλακή υφή, ανάλατη γεύση, λευκό χρώμα και σχήμα παραλληλογράμμου. Λέγεται και τυροβολιά.	ΑΝΔΡΟΣ
ΣΚΛΑΒΟΤΥΡΟ Ή ΜΑΛΑΘΟΥΝΙ	Μικρό τυρί, αποτελεί σπεσιαλιτέ της Τήνου, και είναι παρεμφερές με το βολάκι. Η διαφορά τους έγκειται στο σχήμα. Αντί για στρογγυλό και φουσκωτό σχήμα που έχει το βολάκι, αυτό σχηματίζεται σε ατομικά καλαθάκια. Τα καλαθάκια διατηρούν το παλιό όνομά τους: τυρόμπολη.	ΤΗΝΟΣ

GREECE LIST OF APPROVED ESTABLISHMENTS FOR PRODUCTION OF MILK & DAIRY PRODUCTS			
29.2.223	E.A.S. NAXOU	NAXOS	CYCLADES
29.2.224	E.A.S. PAROU	PAROS	CYCLADES
29.2.227	E.A.S. SYROU (BIOSYR)	SYROS	CYCLADES
29.2.228	E.A.S. TINOU	TINOS	CYCLADES
		AGIOS ISIDOROS - NAXOS	
29.2.1036	EMMANOUEL KOUFOPOULOS		CYCLADES
29.4.1156	EVAGGELOS KOLITSAS	APROBATOS ANDROU	CYCLADES
29. 2188	STAUROULA. LOUVARI	ANDROS	CYCLADES
29. 2193	DIMOTIKO TYROKOMIO IOU	IOS	CYCLADES
29. 2194	IOANNIS KALOGIROU	SIFNOS	CYCLADES
29. 2269	NIKOLAOS PITTARAS	NAXOS	CYCLADES
29. 2296	KOUKA EIRINI	MYKONOS	CYCLADES
29. 2297	ASOYTIS NIKOLAOS	ANDROS	CYCLADES
29. 2407	BAMPOUNIS GEORGIOS	NAXOS	CYCLADES
29. 2440	I. MASTROKALOS - A. KRANIDIS O.E	SIFNOS	CYCLADES
29. 2442	CHAROS DIMITRIOS	IOS	CYCLADES

