

ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΑ ΤΥΡΙΑ !!

Πηγή : GreekCook

Blue Cheese

Τύπος: ημίσκληρο

Χρώμα: λευκό, μπλε μούχλα

Προέλευση: Ιταλία, Γαλλία

Χρηση: σαλάτες, σνακ

Επίσης: παρασκευάζεται μετά από ωρίμανση

Φωτογραφία:



Brie

Τύπος: μαλακό, κρεμώδες

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Γαλλία

Γεύση: γεμάτη γεύση, βελούδινη υφή. Νόστιμο, γλυκό τυρί.

Γάλα: αγελαδινό γάλα

Χρηση: επιδόρπιο, λιωμένο πάνω σε ψωμί, με φρούτα. Συνδυάζεται με προσούτο και σε σάντουιτς.

Επίσης: Προσοχή γιατί η μυρωδιά θυμίζει πολύ χαλασμένο τυρί, αλλά με το που το δοκιμάζεις αλλάζεις άποψη.

Φωτογραφία:



Camembert

Τύπος: μαλακό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Γαλλία

Χρηση: επιδόρπιο

Gruyere

Τύπος: σκληρό

Χρώμα:

Προέλευση: Ελβετία
Γεύση: αλμυρό, με τρύπες
Χρηση: επιδόρπιο

Scamorza

Τύπος: μαλακό, ελαστικό

Χρώμα:

Προέλευση:

Γάλα: αγελαδινό γάλα

Χρηση: Ταιριάζει, κομμένο σε κομματάκια, σε μακαρονάδες. Σε πίτσες (ειδικά η καπνιστή) και σε σάντουιτς (η κανονική). Συνδυασμούς με ζαμπόν,μανιτάρια ή λαχανικά.

Επίσης: Μία άλλη έκδοση της mozzarella. Η καπνιστή scamorza είναι λίγο πιο σκληρή. Έχει σχήμα σαν μικρό σακουλάκι δεμένο με σπάγκο στην μέση (money-bag).

Swiss

Τύπος: σκληρό

Χρώμα:

Προέλευση: Ελβετία

Γεύση: γλυκό, με τρύπες

Χρηση: σάντουιτς, σαλάτες

Ανεβατό

Τύπος: μαλακό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Γρεβενά και επαρχία Βοΐου, Νομού Κοζάνης

Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγματα αυτών

Σύσταση: υγρασία 60%, λίπος 40%, αλάτι 2-3.5%

Επίσης: Σερβίρεται με το κουτάλι γιατί είναι πολύ μαλακό και δεν έχει περίβλημα.

Ανθότυρος ξηρός

Τύπος: σκληρό

Χρώμα:

Προέλευση: Μακεδονία, Θράκη, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, νησιά Ιονίου, Αιγαίου, Κρήτη, Ήπειρος

Γεύση: αλμυρή γεύση, πλούσιο άρωμα

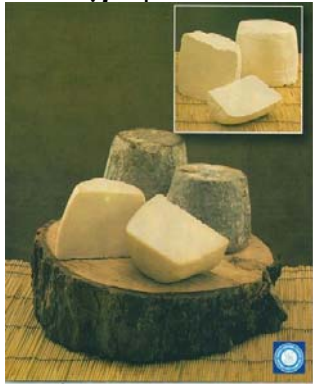
Γάλα: τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μείγμα αυτών

Χρηση: επιτραπέζιο, τριμμένο

Σύσταση: υγρασία μέχρι 40% και λίπος επί της ξηράς ουσίας τουλάχιστον 65%

Επίσης: έχει συμπαγή δομή

Φωτογραφία:



Ανθότυρος φρέσκος

Τύπος: μαλακό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Μακεδονία, Θράκη, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, νησιά Ιονίου, Αιγαίου, Κρήτη, Ήπειρος

Γεύση: ελαφριά, δροσερή, γλυκιά και πλούσια γεύση

Γάλα: τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μείγμα αυτών με προσθήκη φρέσκου γάλακτος και κρέμας

Χρήση: επιτραπέζιο, σε τυρόπιτες, σκέτο, με μέλι, ζάχαρη ή κανέλα. Στην Κρήτη τρώγεται τηγανητός με μέλι σα γλυκό, σε καλτσούνια και μυζηθρόπιτες

Σύσταση: υγρασία μέχρι 70% και λίπος επί της ξηράς ουσίας τουλάχιστον 65%

Επίσης: Η βασική του διαφορά από τον κοινό ανθότυρο και τη μυζήθρα είναι η προσθήκη φρέσκου γάλακτος και κρέμας.

Βικτώρια Θεσ/κης

Τύπος: ημισκληρο

Προέλευση: Θεσσαλονίκη

Γάλα: αγελαδινό

Χρήση: επιτραπέζιο

Γαλοτύρι

Τύπος: φρέσκο, πολτώδες

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Ήπειρος, Θεσσαλία

Γεύση: ελαφριά υπόξινη, δροσιστική γεύση και χαμηλά λιπαρά

Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μείγμα τους

Χρήση: τρώγεται σκέτο, με μέλι ή εξαιρετικός μεζές με καβουρντισμένο ψωμί, επιτραπέζιο, σε πίτες

Σύσταση: υγρασία 70,8%, λίπος 13,8%, πρωτεΐνη 9,8%, αλάτι 2,7%, pH 4,1

Επίσης: έχει αλοιφώδη υφή

Φωτογραφία:



Γκοργκοντζόλα (Gorgonzolla)

Τύπος: ημίσκληρο

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Ιταλία

Γεύση: μπλε μούχλα, αρωματικό

Χρηση: σαλάτες, μακαρονάδες. Προσοχή γιατί η υπερβολική ποσότητα είναι αρκετά δυσάρεστη στην γεύση αλλά και στην οσμή.

Σύσταση: 41-46 % μέγιστη υγρασία

Επίσης: Παρασκευάζεται μετά από ωρίμανση

Γραβιέρα Κρήτης

Τύπος: σκληρό

Χρώμα:

Προέλευση: Κρήτη

Γεύση: ελαφρά υπόγλυκη γεύση

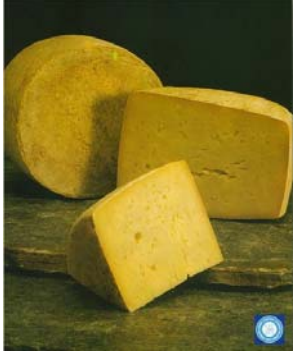
Γάλα: πρόβειο γάλα ή μείγμα του με γίδινο

Χρηση: επιτραπέζιο, σαν σαγανάκι, σε πίτες

Σύσταση: υγρασία μικρότερη του 38%, λίπος επί ξηρού 40%, αλάτι λιγότερο από 2%

Επίσης: Έχει συμπαγή, ελαστική μάζα με οπές. Θεωρείται τυρί υψηλής ποιότητας

Φωτογραφία:



Γραβιέρα Νάξου

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο χρυσαφί

Προέλευση: Νάξος

Γεύση: ελαφριά πικάντικη

Γάλα: αγελαδινό

Χρηση: επιτραπέζιο, σαν σαγανάκι, τοστ, πίτσες, σαλάτες, πιάτα με κρέας και κοτόπουλο

Επίσης: Έχει μικρές διάσπαρτες τρύπες

Φωτογραφία:



Γραβιέρα Χελμού

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Χελμός- Πελοπόννησο

Γάλα: πρόβειο γάλα ή ανάμειξη με κατσικίσιο

Χρήση: μακαρονάδες, τοστ

Έμμενταλ (Emmental)

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Ελβετία

Γεύση: αλμυρό, με τρύπες

Χρήση: επιδόρπιο, τοστ

Σύσταση: μέγιστη υγρασία 41-46%

Επίσης: Παρασκευάζεται μετά από ωρίμανση

Ένταμ (Edam)

Τύπος: ημισκληρο

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Ολλανδία

Χρήση: τοστ, πίτσες

Επίσης: Σφαιρικό σχήμα, ελαστικό

Καλαθάκι Λήμνου

Τύπος: μαλακό άλμης

Χρώμα:

Προέλευση: Λήμνος

Γεύση: ελαφρά όξινη, πλούσιο άρωμα

Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο

Χρήση: επιτραπέζιο, με φρούτα

Σύσταση: υγρασία μέχρι 56% και λίπος 43%

Επίσης: Έχει συμπαγή δομή με λίγες σχισμές

Κασέρι

Τύπος: ημισκληρο

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Μακεδονία, Θεσσαλία, Μυτιλήνη, Ξάνθη

Γεύση: ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Γάλα: πρόβειο γάλα ή μείγματά του με κατσικίσιο

Χρήση: επιτραπέζιο, σε πίτσες, πίτες, σαγανάκι, σάντουιτς, τοστ, σαλάτες

Σύσταση: υγρασία 42,2%, λίπος 25,2%, πρωτεΐνες 25,8%, αλάτι 3,1%, pH 5,7

Φωτογραφία:



Κατίκι

Τύπος: μαλακό σα γιαούρτι, παχύρευστο

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Δομοκός

Γεύση: αλμυρό

Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο

Χρήση: επιτραπέζιο, με κρέας

Φωτογραφία:



Κεφαλογραβιέρα

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: ζαχαρί

Προέλευση: Δυτικής Μακεδονία, Ήπειρος, Ευρυτανία, Αιτωλοακαρνανία

Γεύση: αλμυρή, πικάντικη γεύση, πλούσιο άρωμα

Γάλα: πρόβειο γάλα με μείγμα κατσικίσιου

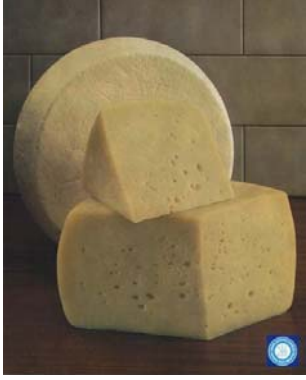
Χρήση: επιτραπέζιο, τριμμένη σε μακαρονάδες, σαγανάκι, ουζο-κρασομεζές όπως είναι ή τηγανισμένο και σβησμένο με λεμόνι

Σύσταση: υγρασία 35,4%, λίπος 31,3%, πρωτεΐνες 25,9%, αλάτι 2,4%, pH 5,6

Επίσης: κάτι ενδιάμεσο σε κεφαλοτύρι και γραβιέρα. Το άρωμά της γίνεται έντονο αν μείνει

για λίγη ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Έχει πολλές οπές.

Φωτογραφία:



Κεφαλοτύρι

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: ζαχαρί

Προέλευση: Μακεδονία, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Κρήτη, νησιά Ιονίου -Κυκλάδων

Γεύση: αλμυρή, πικάντικη γεύση και ευχάριστο άρωμα

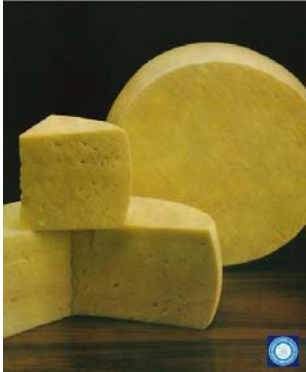
Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μείγμα τους

Χρήση: επιτραπέζιο, τριμμένο, σε τυρόπιτες, σαγανάκι

Σύσταση: υγρασία 36,3%, λίπος 28,8%, πρωτεΐνες 26,6%, αλάτι 3,9%, pH 5,1

Επίσης: Ωριμάζει τουλάχιστον 3 μήνες

Φωτογραφία:



Κοπανιστή Κυκλάδων

Τύπος: μαλακό ανακατεργασμένο

Χρώμα:

Προέλευση: Κυκλάδες

Γεύση: έντονα αλμυρή και πικάντικη γεύση

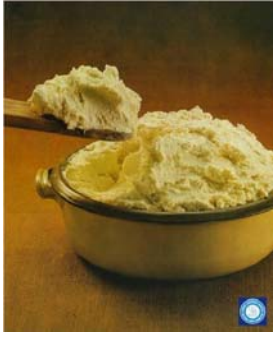
Γάλα: πρόβειο, αγελαδινό ή κατσικίσιο γάλα ή μείγματά τους

Χρήση: επιτραπέζιο, σε σαλάτες, πίτες, σαν ουζο-κρασομεζές

Σύσταση: υγρασία 60,2%, λίπος 19,4%, πρωτεΐνη 16,7%, αλάτι 3%, pH 4,6

Επίσης: Πλούσιο άρωμα που θυμίζει το γαλλικό Roquefort

Φωτογραφία:



Κόττατζ (Cottage)

Τύπος: μαλακό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση:

Γεύση: ξινό

Χρήση: σαλάτες, σνακ, ελαφρύ γεύμα

Λαδοτύρι Μυτιλήνης

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Μυτιλήνη

Γεύση: δριμεία, αλμυρή γεύση, ευχάριστο άρωμα

Γάλα: πρόβειο ή μείγμα με κατσικίσιο

Χρήση: επιτραπέζιο, σαν σαγανάκι

Σύσταση: υγρασία 33,6%, λίπος 31,6%, πρωτεΐνες 27%, αλάτι 2,7%, pH 5,3

Επίσης: Διατηρείται σε ελαιόλαδο (από εκεί έχει πάρει και το όνομά του). Θα το ακούσετε και με το όνομα \"κεφαλάκι\". Έχει μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του.

Φωτογραφία:



Μανούρι

Τύπος: μαλακό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Κεντρική και Δυτική Μακεδονία, Θεσσαλία

Γεύση: ευχάριστη, γλυκιά, με χαρακτηριστικό άρωμα

Γάλα: τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μείγμα αυτών, με προσθήκη πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή και κρέμας τους

Χρήση: επιτραπέζιο

Σύσταση: υγρασία 51,9%, λίπος 36,7%, πρωτεΐνη 10,9%, αλάτι 0,80% και pH 5,9

Επίσης: Παρασκευάζεται μετά από αναθέρμανση του τυρογάλακτος με ή χωρίς προσθήκη προσγάλακτος.

Μετσοβόνε

Τύπος: σκληρό καπνιστό τυρί

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Μέτσοβο

Γεύση: ελαφρά αλμυρή και πικάντικη, με άρωμα καπνού

Γάλα: αγελαδινό γάλα ή μείγμα αγελαδινού με μικρές ποσότητες πρόβειου ή κατσικίσιου

Χρήση: επιτραπέζιο. Σκέτο ή ψημένο στη σχάρα

Σύσταση: υγρασία 41,8%, λίπος 25,9%, πρωτεΐνη 26,8%, αλάτι 2,8%, pH 5,5

Επίσης: Τυρί τύπου «πάστα φιλάτα» και ιταλικό προβολόνε. Μετά το πήξιμο και το κόψιμο γίνεται η «πρόβα», το πλάσιμο και η προετοιμασία του τυριού για να μπει σε καλούπι. Κερώνεται, δένεται με σπάγγο, ωριμάζει για 3 μήνες και καπνίζεται σε κληματόβεργες και αρωματικά φυτά.

Μοτσαρέλα κίτρινη (Mozzarella)

Τύπος: ημίσκληρο

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Ιταλία

Χρήση: τριμμένο

Μοτσαρέλα λευκή (Mozzarella)

Τύπος: μαλακό, ελαστικό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Ιταλία

Γάλα: αποκλειστικά από βουβαλίσιο γάλα

Χρήση: πίτσες, ορεκτικά, σαλάτες

Επίσης: Πρέπει να καταναλωθεί σε 3-4 μέρες από την ημέρα παραγωγής της. Στρογγυλό σχήμα. Κυκλοφορεί και σε μικρότερα μεγέθη μπουκιάς είτε στρογγυλά (ovoline και bocconcini) είτε σε πλεξούδες (trece)

Μπάτζος

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία

Γεύση: πικάντικη

Γάλα: πρόβειο ή γίδινο ή μείγματα αυτών

Χρήση: συνοδεύει ούζο μαγειρεμένο σαγανάκι και σεβριρισμένο με λεμόνι

Σύσταση: υγρασία 43,4%, λίπος 19,6%, πρωτεΐνη 23,2%, αλάτι 5,4% και pH 4,8

Επίσης: έχει πολλές οπές

Μυζήθρα

Τύπος: μαλακό

Χρώμα:

Προέλευση: Σε όλη την Ελλάδα

Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο ή αγελαδινό

Χρήση: τριμμένο σε πίτες, μακαρόνια αλλά και σε μικρά κυβάκια (σαν ζάρια) σε σαλάτες

Σύσταση: μέγιστη υγρασία 65%

Επίσης: Παρασκευάζεται μετά από αναθέρμανση του τυρογάλακτος με ή χωρίς προσθήκη προσγάλακτος.

Παρμεζάνα Grana Padano

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Ιταλία

Χρήση: τριμμένο

Παρμεζάνα Reggiano

Τύπος: πολύ σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Ιταλία

Γεύση: δριμεία γεύση

Χρήση: τριμμένο

Σύσταση: μέγιστη υγρασία 32%

Επίσης: Παρασκευάζονται μετά από ωρίμανση

Πηχτόγαλο Χανίων

Τύπος: μαλακό, ανακατεργασμένο

Χρώμα:

Προέλευση: Χανιά

Γάλα: πρόβειο, κατσικίσιο

Χρήση: μαγειρευτό, σε πίτες, στο ψωμί

Προβολόνη (Provolone)

Τύπος: ημισκληρο καπνιστό

Χρώμα:

Προέλευση: Ιταλία

Γεύση: δριμεία γεύση

Χρήση: επιδόρπιο

Σύσταση: μέγιστη υγρασία 41-46%

Επίσης: Παρασκευάζεται μετά από ωρίμανση

Ρεγκάτο (Regato)

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Ιρλανδία, Δανία, Γερμανία

Γεύση: πικάντικο

Ροκφόρ (Roquefort)

Τύπος: ημίσκληρο

Χρώμα: λευκό, μπλε μούχλα

Προέλευση: Γαλλία

Γεύση: πικάντικο

Χρηση: σαλάτες, σνακ

Σαν Μιγάλη

Τύπος: σκληρό

Χρώμα:

Προέλευση: Σύρος

Γάλα: αγελαδινό

Χρηση: σε πίτες, σαγανάκι

Σφέλα

Τύπος: μαλακό άλμης

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: Μεσσηνία, Ν.Πελοπόννησο

Γάλα: απαστερίωτο πρόβειο, κατσικίσιο

Χρηση: επιτραπέζιο, με φρούτα, τυρί για τρίψιμο, ψημένο τυρί

Σύσταση: υγρασία 41,2%, λίπος 27,2%, πρωτεΐνη 21,3%, αλάτι 4,7% και pH 4,74

Επίσης: μικρές τρύπες, χωρίς εξωτερικό περίβλημα

Τελεμές

Τύπος: μαλακό άλμης

Χρώμα:

Προέλευση: Σε όλη την Ελλάδα

Γάλα: πρόβειο, κατσικίσιο, αγελαδινό

Χρηση: επιτραπέζιο, σε πίτες, σαλάτες

Τσένταρ (Cheddar)

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Αγγλία

Γεύση: ήπιο

Χρηση: σάντουιτς, φαγητά

Σύσταση: Μέγιστη υγρασία 40%

Επίσης: Παρασκευάζεται μετά από ωρίμανση

Φέτα

Τύπος: μαλακό άλμης

Χρώμα: λευκό

Προέλευση: όλες τις περιοχές της Ελλάδας

Γεύση: ελαφρά αλμυρή και υπόξινη γεύση

Γάλα: πρόβειο γάλα ή μείγματά του με κατσικίσιο

Χρηση: επιτραπέζιο, σαγανάκι, τυρόπιτες, χωριάτικη σαλάτα

Σύσταση: υγρασία 52,9%, λίπος 26,2%, πρωτεΐνες 16,7%, αλάτι 2,9%, pH 4,4

Επίσης: Χαρακτηρίζεται και ως βιολογικό προϊόν επειδή παράγεται από γάλα ζώων που τρέφονται με ελεύθερη βόσκηση χωρίς να χρησιμοποιούνται εντομοκτόνα, ζιζανιοκτόνα κλπ.

Φωτογραφία:



Φορμαέλα Παρνασσού

Τύπος: σκληρό

Χρώμα: κίτρινο

Προέλευση: Αράχωβα

Γεύση: πικάντικο, πλούσιο άρωμα

Γάλα: πρόβειο, κατσικίσιο

Χρηση: επιτραπέζιο, σαγανάκι, ψητό

Σύσταση: υγρασία 34,6%, λίπος 32,9%, πρωτεΐνη 27,7% και αλάτι 2,1%

Επίσης: Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί μετά από ωρίμανση τουλάχιστον 3 μηνών