

11 Δεκεμβρίου 2023

Προστατευόμενο το χαλίτζι Τηλλυρίας, ημίσκληρο τυρί

/ [Γενικά Θέματα](#)



ΛΕΥΚΩΣΙΑ. Την προσθήκη του χαλιτζιού Τηλλυρίας, του κυπριακού ημίσκληρου λευκού τυριού, στο μητρώο Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης ανακοίνωσε η Κομισιόν.

Οπως αναφέρεται στη σχετική ανακοίνωση της Κομισιόν, τα «Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» είναι ένα μαλακό έως ημίσκληρο λευκό τυρί από την Κύπρο, φτιαγμένο από θερμικά επεξεργασμένο φρέσκο κατσικίσιο γάλα, πυτιά και αλάτι.

Ωριμάζει σε αλατισμένο ορό γάλακτος για τουλάχιστον σαράντα ημέρες και έχει απαλή έως ημίσκληρη και αρκετά εύθρυπτη υφή με χαρακτηριστικές τρύπες διαφορετικών μεγεθών και σχημάτων. Το τυρί έχει φρέσκια γεύση, με άρωμα λεμονιού και ελαφρώς αλμυρό.

Το όνομα του προϊόντος προέρχεται από το χαρακτηριστικό σχήμα του τυριού, το καθαρό λευκό του χρώμα και την ακανόνιστη τραχεία του όψη, που θυμίζει πέτρες γυαλισμένες λείες από θαλασσινό νερό, με τα κομμάτια του συγκεκριμένου τυριού να μοιάζουν με βότσαλα.

Η τεχνογνωσία στην παραγωγή του τυριού περνά από τη μια γενιά στην άλλη και μέχρι σήμερα παράγεται σε μικρές οικιακές επιχειρήσεις ή σε σπίτια των κατοίκων της Τηλλυρίας. Το προϊόν προστίθεται πλέον στο μητρώο Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΓΕ).

ekirikas.com