

Κυπριακό τυρί στη λίστα με τα καλύτερα τυριά του κόσμου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Δείτε τη λίστα με τα 100 καλύτερα πρόβεια τυριά.

Τη λίστα με τα 100 καλύτερα πρόβεια τυριά στον κόσμο έδωσε στη δημοσιότητα το Taste Atlas.

Ο γαστρονομικός οδηγός μοιράζεται συχνά τις λίστες του με τα καλύτερα φαγητά στον κόσμο, αλλά και τα καλύτερα πρωινά, γλυκά, καφέδες, σαλάτες, ζυμαρικά αλλά και περιοχές του κόσμου που ξεχωρίζουν για την γαστρονομική τους κουλτούρα και κληρονομιά.

Αυτή τη φορά, μετά τα σκληρά τυριά, ξεχώρισε τα καλύτερα τυριά που φτιάχνονται από πρόβειο γάλα και για ακόμη μία φορά ξεχωρίζουν τα ελληνικά τυριά. Μάλιστα, τα ελληνικά πρόβεια τυριά καταλαμβάνουν 17 θέσεις, τις περισσότερες από κάθε άλλη χώρα της λίστας.

Από τη λίστα δεν θα μπορούσε να απουσιάζει κάποιο κυπριακό τυρί. Συγκεκριμένα η αναρή βρίσκεται στην 69η θέση.

Τα ελληνικά τυριά που βρίσκονται στη λίστα

Στην 2η θέση βρίσκεται η γραβιέρα Κρήτη, στην 6η η κεφαλογραβιέρα, στην 9η το καλαθάκι Λήμνου, στη 10η η σφέλα, στην 11η η γραβιέρα Αγράφων, στην 14η το κεφαλοτύρι, στην 18η το γαλοτύρι, στην 19η το λαδοτύρι Μυτιλήνης, στην 20η το κρασοτύρι, στην 22η η φέτα, στην 23η η μυζήθρα, στην 25η το μανούρι, στην 26η η κοπανιστή, στην 27η η ξυνομυζήθρα Κρήτης, στην 35η η φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού, στην 44η το ανθόγαλο και στην 50η θέση το Τυρομαλάμα Κρήτης.

Μάλιστα, άλλα πέντε ελληνικά τυριά βρίσκονται στη λίστα 51-100 του Taste Atlas και έχουν ως εξής: Στην 55η ο μπάτζος, στην 75η το ξυνότυρο, στην 80η το ξυνόγαλο Σητείας, στην 81η το ανεβατό και στην 83 το τυροζούλι.

Για την ιστορία, στην πρώτη θέση βρίσκεται το τυρί από την Serra da Estrela της Πορτογαλίας.

50 Best Sheep's Milk Cheeses

TASTEATLAS RANKING (NOV 2024)

1		QUEIJO SERRA DA ESTRELA	★ 4.6	26		KOPANISTI	★ 4.3
2		GRAVIERA KRITIS	★ 4.6	27		XYNOMYZITHRA KRITIS	★ 4.3
3		PECORINO ROMANO	★ 4.5	28		TENILI	★ 4.3
4		PECORINO SARDO	★ 4.5	29		SLOVENSKÁ PARENICA	★ 4.3
5		PECORINO TOSCANO	★ 4.5	30		SLOVENSKÝ OŠTIEPOK	★ 4.3
6		KEFALOGRAVIERA	★ 4.5	31		BRYNDZA PODHALAŃSKA	★ 4.3
7		QUEIJO DE AZEITÃO	★ 4.5	32		PECORINO DI PIENZA	★ 4.3
8		REDYKOŁKA	★ 4.5	33		IDIAZABAL	★ 4.3
9		KALATHAKI LIMNOU	★ 4.5	34		QUEIJO DA BEIRA BAIXA	★ 4.3
10		SFELA	★ 4.5	35		FORMAELLA ARACHOVAS PARNASSOU	★ 4.3
11		GRAVIERA AGRAFON	★ 4.5	36		OSSAU-IRATY	★ 4.2
12		OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR	★ 4.5	37		QUESO ZAMORANO	★ 4.2
13		QUESO MANCHEGO	★ 4.4	38		BRÂNZĂ DE BURDUF	★ 4.2
14		KEFALOTYRI	★ 4.4	39		FIORE SARDO	★ 4.2
15		PAŠKI SIR	★ 4.4	40		QUEIJO DE ÉVORA	★ 4.2
16		BUNDZ	★ 4.4	41		RICOTTA FORTE	★ 4.2
17		PECORINO SICILIANO	★ 4.4	42		TELEMEA DE IBĂNEȘTI	★ 4.2
18		GALOTYRI	★ 4.4	43		NJEGUŠKI SIR	★ 4.2
19		LADOTYRI MYTILINIS	★ 4.4	44		ANTHOHALO	★ 4.2
20		KRASOTYRI	★ 4.4	45		ROQUEFORT	★ 4.1
21		QUEIJO SERPA	★ 4.4	46		SALOIO REGIONAL	★ 4.1
22		FETA	★ 4.3	47		RICOTTA DI PECORA	★ 4.1
23		MYZITHRA	★ 4.3	48		ETORKI	★ 4.1
24		OSCYPEK	★ 4.3	49		RONCAL	★ 4.1
25		MANOURI	★ 4.3	50		MALAKA	★ 4.1

www.tasteatlas.com/sheeps-milk-cheeses



Δείτε ολόκληρη τη λίστα [ΕΔΩ](#)

Με πληροφορίες από lefimerida.gr

city.sigmalive.com