

Παραγωγός: *Νίκος Φραντζέσκáros*

Περιοχή: Βάθo - Σίφνου



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Περιβάλλοντος και Πολιτισμού



Τα Ευπαθή Τυριά των Κυκλάδων

Η Επιχείρηση

Ιστορικά Στοιχεία

Ο Νίκος Φραντζέσκας παρέλαβε την τέχνη της τυροκομίας από τον πατέρα του. Στο μικρής έκτασης κτήμα που διέθετε η οικογένεια, παρασκεύαζε τα τυροκομικά προϊόντα και τροφοδοτούσε την παραδοσιακή, οικογενειακή ταβέρνα

«Το Τσικάλι» που λειτουργεί από το 1983 στο Βάθιο της Σίφνου. Τρεις γενιές της οικογένειας Φραζέσκας με αγάπη, μεράκι και πολύ φροντίδα, έχουν μεγαλώσει μαγειρεύοντας και τρώγοντας τις παραδοσιακές συνταγές της γιαγιάς Φραζέσκας



Το Σάββατο του Παραγωγού

Η Επιχείρηση

Σήμερα

Τα τελευταία χρόνια το κτήμα μεγάλωσε ώστε να μπορεί να τροφοδοτεί επαρκώς την ταβέρνα αλλά και να παράγει μεγαλύτερες ποσότητες για πώληση εντός και εκτός Σίφνου. Το κτήμα, έκτασης 100 στρεμμάτων, στεγάζει και μια τυροκομική μονάδα και παρασκευάζει παραδοσιακά τυριά του νησιού, όπως Μανούρα, Χλωρομανούρα, Ξινοτύρι, Τυροβόλι κ.α.



Προϊόντα Αγροκτήματος



Προϊόντα Αγροκτήματος

Η **Μανούρα** είναι ένα μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου τυριού με μαλακή ή ημίσκληρη υφή. Είναι γνωστή για την ιδιαίτερη γεύση της που προκύπτει από την τοποθέτηση του τυριού μέσα στη γύλη (κατακάθι κρασιού) για 2 -4 μέρες (γυλωμένη μανούρα). Η γύλη δίνει το πορφυρό χρώμα και το ιδιαίτερο άρωμα.

Η **Χλωρομανούρα** - η φρέσκια μανούρα που συνήθως χρησιμοποιείται στις σαλάτες ή για την Παρασκευή μελόπιτας. Τρώγεται επίσης με ζάχαρη και μέλι σαν γλυκό.



Η παραγωγική διαδικασία



Η παραγωγική διαδικασία



Βραβεύσεις



Ευχαριστούμε Πολύ