



MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI



MALATYA PEYNİRİ

Malatya Peyniri; silindir şeklinde, üzeri oluklu, çiğnendiği zaman ses çıkaran, yarı sert yapıda ve porselen beyazı-hafif sarımtırak renge sahip yöresel peynirimizdir. Üzerindeki oluklar, kamıştan yapılan baskı araçlarından kaynaklanır.

Üretiminde çiğ inek, koyun sütü veya bu sütlerin karışımı kullanılabilirdiği gibi, 70 °C'yi geçmeyen ısı ile pastörize edilmiş süt de kullanılabilir.

Malatya Peyniri, 85 °C üzerindeki suda veya peynir altı suyunda haşlanarak üretildiğinden, çiğnendiği zaman ses çıkaran karakteristik yapıya ve yanmaz tavada veya ateşte pişirilebilme özelliğine sahiptir.

Malatya Peyniri'nin coğrafi işaret tescili 2022 yılında Malatya TSO tarafından alınmıştır.

