

FETA DOP



CODICE	42094
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Grecia
TIPO DI LATTE	Ovino Caprino
PESO	200 g

Il più famoso formaggio greco a latte misto, ovino e caprino

DESCRIZIONE	Formaggio greco prodotto con latte misto di pecora e capra, dalla tipica consistenza solida ma friabile
ASPETTO	La pasta è di colore bianco, leggermente granulosa, con piccole occhiature; la consistenza è solida, ma friabile
SAPORE	Al palato prevalgono inizialmente le sensazioni lattiche, poi integrate da una buona sapidità e note citriche e speziate
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Papathanasiou - Agrinio - Grecia
CURIOSITÀ	Il latte impiegato, per il 70% di pecora e per il 30% di capra, proviene da animali di razza autoctona abituati al pascolo libero e a cibarsi della vegetazione selvatica locale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il Feta è molto versatile in cucina e si abbina molto bene con olio d'oliva, pomodori maturi, pane casereccio e frutta secca come prugne, albicocche e mango. Da provare anche al forno!