Data di creazione: 12/10/2024

FETA DOP

CODICE	42096
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Grecia
TIPO DI LATTE	Ovino Caprino
PESO	1,4 kg (peso sgocciolato 900 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 le sensazioni lattiche inizialmente, poi integrate da una buona sapidità e note citriche e speziate
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Papathanasiou - Agrinio - Grecia
SELEZIONATO PERCHÈ	Il gusto di questo Feta rispecchia quello della varietà ambientale dove è prodotto: al palato sono rintracciabili i sentori di erbe e fiori del posto
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 funziona eccezionalmente bene nelle degustazioni verticali, con olio di oliva, pomodori maturi di tipo Cuore di bue, San Marzano, Nero francese, pane casereccio, dalla pagnotta al pane di Altamura, frutta secca come prugne, albicocche, mango, vini bianchi medio-corposi con retrogusto profumato come Gavi, Franciacorta, Gewürztraminer e Muller Thurgau

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.