Data di creazione: 28/05/2025

FETA DOP STAGIONATA IN BOTTE DI LEGNO

CODICE	42097
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Grecia
TIPO DI LATTE	Ovino Caprino
PESO	900 g

Particolare selezione di Feta DOP, stagionata in barrique di faggio

DESCRIZIONE	Particolare selezione di Feta DOP prodotta con latte di pecora e capra pastorizzati e stagionata in barrique di faggio
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; la Feta stagionato in barrique è caratterizzato da un aroma più complesso con note speziate
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Papathanasiou - Agrinio - Grecia
SELEZIONATO PERCHÈ	Il formaggio Feta invecchiato in botte è unico, con un gusto molto diverso rispetto al normale Feta. Nella botte, che è fatta di un legno particolare proveniente dalle montagne dell'Epiro, il formaggio sviluppa aromi di legno e foresta umida, mentre il retrogusto diventa persistente e speziato. Per ottenere quegli aromi il prodotto matura per almeno 4 mesi in barile
CURIOSITÀ	La Feta Papathanasiou deve la sua bontà ad almeno due caratteristiche peculiari. Il latte impiegato, per il 90% di pecora e per il 10% di capra, proviene da animali di razza autoctona abituati al pascolo libero e a cibarsi della vegetazione selvatica locale. A ciò si aggiunge una tecnica di maturazione antichissima, che prevede la stagionatura in botti di faggio e conferisce alla Feta un aroma complesso, con note speziate
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La Feta è molto versatile in cucina e funziona eccezionalmente bene nelle degustazioni verticali, con olio d'oliva, pomodori maturi di tipo Cuore di bue o San Marzano, 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 Müller 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.