

MANOURI DOP



CODICE	42098
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Grecia
TIPO DI LATTE	Caprino Ovino
PESO	2 kg circa

Tipico formaggio DOP greco prodotto con siero di pecora e capra

DESCRIZIONE	Formaggio DOP ottenuto a partire dal siero di capra e pecora, a cui viene aggiunta panna dello stesso latte
ASPETTO	Di forma cilindrica, con un pasta di colore bianco latte candido e una consistenza compatta
SAPORE	Morbido, dolce e delicato, con note di latte fresco
PRODUTTORE	Papathanasiou - Agrinio - Grecia
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio fresco che arricchisce la nostra proposta di referenze internazionali, realizzato in Grecia a partire da latte da razze autoctone che pascolano libere di cibarsi della vegetazione selvatica locale
CURIOSITÀ	Il Manouri è un formaggio che si ottiene dopo la produzione della Feta: il casaro al siero di capra e pecora aggiunge panna dello stesso latte, porta a coagulazione e mette la massa affiorata viene messa in tele e stampi cilindrici
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un formaggio molto versatile, ottimo nelle insalate estive o grigliato con un filo d'olio