

FETA DOP MATURATA IN LEGNO DI FAGGIO



| | |
|---------------------------------|---------------|
| CODICE | 42099 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Grecia |
| TIPO DI LATTE | Caprino Ovino |
| PESO | 190 g |

Selezione di Feta DOP, stagionata in barrique di faggio, in un nuovo formato

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Rara selezione di Feta DOP prodotta con latte di pecora e capra pastorizzati e stagionata poi in barrique di faggio |
| ASPETTO | Compatta ma friabile, di colore bianco; la pasta è leggermente granulosa, con piccole occhiature diffuse |
| SAPORE | Al palato prevalgono inizialmente sensazioni lattiche seguite da un corpo rotondo e da note vegetali, lattiche e speziate; l'invecchiamento in botte conferisce al formaggio un aroma più complesso |
| STAGIONATURA | Almeno 2 mesi |
| PRODUTTORE | Papathanasiou - Agrinio - Grecia |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Trichonis è un'area sa sempre vocata all'allevamento e qui Papathanasiou produce i suoi formaggi avendo cura di mantenere un rapporto diretto con gli allevatori. La Feta DOP stagionata in botte è considerata una delle migliori al mondo |
| CURIOSITÀ | La FETA matura in salamoia almeno 2 mesi |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Il sapore complesso la rende un ottimo ingrediente per insalate, primi piatti caldi e freddi, torte salate; deliziosa anche abbinata a ingredienti dolci che ne smorzano un pò la sapidità; indicato l'abbinamento con vini bianchi medio-corposi con retrogusto profumato come Gavi, Franciacorta, Gewürztraminer e Müller-Thurgau |