



Feta grecque AOP



Description

La **Feta** est un fromage caillé en saumure, d'Appellation d'Origine Protégée depuis 2002, fabriqué en Grèce.

Ce produit méditerranéen est produit à partir de lait de brebis et de chèvre utilisant des méthodes traditionnelles de coagulation du lait.

La **Feta** se présente généralement en petits cubes ou façonnée en pièces rectangulaires d'environ 2 kg, en saumure. De couleur blanche, de son affinage dépend sa consistance.

Conseils d'utilisation

La **Feta** s'effrite dans la bouche et répand un goût frais et acidulé, piquant légèrement les papilles gustatives. Extrêmement appréciée par les consommateurs pour sa fraîcheur et son goût typique, la Feta est le fromage de l'été !

Si l'on sert traditionnellement la **Feta** avec des tomates, des olives, le tout arrosé d'huile d'olive, il existe bien d'autres recettes pour sublimer ce savoureux fromage grec. Elle s'associe parfaitement aux salades, mais aussi à des préparations telles que des bricks, des tartes salées et d'autres entrées chaudes.

Avantages clés

- Appellation valorisante
- Produit tendance
- Multifonctionnel

Nos idées
recettes →



Nos produits*

Code 025084

Feta grecque AOP bloc 1kg

Code 025176

Code 025100

Code 025178

Feta grecque AOP portion 200g, 100g et 180g

Code 025085

Code 025087

Code 025150

Feta grecque AOP cubes barquette 900g, 500g et 150g

Code 255001

NOUVEAU

Feta grecque AOP portion twin pack

Code 025400

Code 025179



Feta grecque AOP Bio portion 200g et 150g

Code 025054



Feta grecque AOP Bio pain

Caractéristiques



Grèce



Lait de brebis & chèvre



Pain, portion, cubes