



Yaourt Grec



Description

Produit de base dans l'alimentation des bergers grecs, cet aliment était particulièrement apprécié dans les montagnes de l'Épire au Nord du pays, où on le confectionnait à base de lait de brebis, dans des petits pots de bois ou en céramique ce qui permettait au lactosérum du lait de s'écouler tranquillement pour obtenir la consistance bien dense du **Yaourt Grec** qui le caractérise.

De nos jours le **Yaourt Grec**, connu en Grèce sous le terme de « straggisto » (égoutté), est souvent fabriqué à base de lait de vache ce qui le rend beaucoup moins gras et plus épais.

Conseils d'utilisation

Plus onctueux, et plus gourmand que le yaourt traditionnel, le **Yaourt Grec** rentre dans de nombreuses compositions de recettes :

→ En salé... dans la composition du tzatziki, en sauce nappante, comme sauce pour tremper des bâtonnets de légumes ou garnir un sandwich, à la place de l'huile d'olive ou de la crème, en marinade pour les viandes. Il est également idéal pour les brochettes, les grillades ou les cuissons sous le grill qui ont tendance à dessécher les chairs.

→ En sucré... dans les pâtes à cake, fouetté à la façon d'une chantilly, en yaourt glacé, en milk-shake, ou tout simplement comme dessert nature, avec un coulis de fruit ou de miel !

Avantages clés

- Fabriqués en Grèce
- Multifonctionnel

Nos idées
recettes →



Nos produits

Code 025243

Yaourt Grec 10% pot 1kg

Code 025248

Yaourt Grec 10% pot 500g

Code 025240

Yaourt Grec 10% pot 170g

Code 253376

Yaourt Grec 10% pot verre 375g

Code 253152

Yaourt Grec 10% 2 pots de 150g

Code 025242

Yaourt Grec 0% pot 1kg

Code 025241

Yaourt Grec 0% pot 170g

Code 253153

Yaourt Grec 0% 2 pots de 150g

Caractéristiques

Grèce

Lait de vache