

(Utgått) Gresk feta PDO 400 g

Ekte gresk feta i blokk liggende i saltlake.

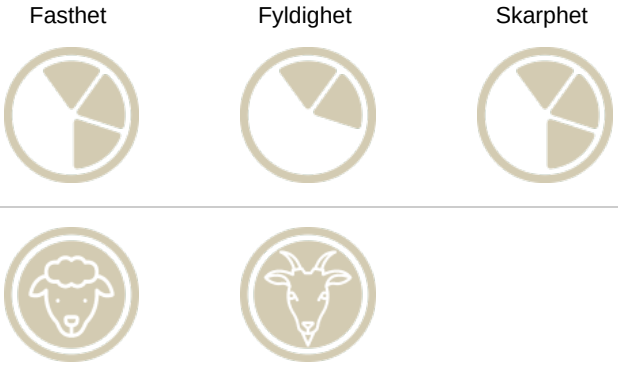
Fetaost er omtalt helt tilbake til antikken og er nok den eldste osten vi kjenner til. I tidlig gresk mytologi ble evnen til å lage ost referert til som "en gave av evigvarende verdi". De senere årene har fetaost fått beskyttelsesmerking slik at det kun er den opprinnelige greske osten laget på pasteurisert sau- og geitemelk som får lov å hete feta. Under produksjonen blir osten tilsatt salt før den blir presset i former. Dette er med på å påvirke fastheten til osten, jo mer salt som er tilsatt, jo fastere blir osten. Det greske ordet “feta” betyr skive på norsk, og denne osten selges for det meste i skiver som er skåret ut fra den avlange osteblokken. Kolios har lang tradisjon med gresk feta og dyrene deres beiter fritt i et klima der middelhavet setter sitt preg på gresset, noe som også gir utslag i melken. Denne pakken består av en stor bit fetaost liggende i saltlake.

Produktnummer	905151
EPD-nummer	2377760
Antall i kartong	8

2377760

Denne osten brukes tradisjonelt som en viktig ingrediens i gresk salat. Den kan også brukes til matlagning i vanlig salat, paier, omeletter, pastasalat og snacks.

Gresk Feta er en halvfast ost med en tett elfenbenshvit ostemasse. Smaken er behagelig med tydelig preg av geite- og fåremelk uten å bli for skarp. Hvis osten er noe salt, kan den skylles i en sil under rennende vann i få minutter.



Oluf Lorentzen