

Gresk feta PDO 200 g



Ekte gresk feta produsert på geit og fåremelk som gir den friske og syrlige smaken.

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 på beite og melken de produserer.

Varenr.	905150-fpak
EPD nr.	2377315
Antall i Dpak	12

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 elfenbenshvitt 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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

