

## Gresk feta PDO ØKO 200 g



**Ekte gresk feta laget på økologisk produsert melk.**

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 varianten er laget på økologisk fremstilt får og geitemelk.

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.