



Gresk feta PDO terning i lake 3 kg

Ekte gresk fetaost laget på geit og fåremelk.

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 fetaost produksjon og dyrene deres beiter fritt i et klima der Middelhavet setter sitt preg på gresset på beitemarkene og derfor også på melken de produserer.

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 fetaost 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



| | |
|---------------|-------------|
| Varenr. | 905161-fpak |
| EPD nr. | 2594570 |
| Antall i Dpak | 4 |